



Pour commencer :

- Saumon mariné à l'aneth, jus d'herbes, zeste de citron vert, baies roses concassées 19,00€
- Cassolette d'escargots à l'estragon et aux pleurotes locales 21,00€
- Salade de légumes grillés et confits, cigare de jambon cru farci au fromage frais 22,00€
- Tartare de St Jacques aux fruits de la passion 23,00€
- Gaspacho de petits pois, oeuf nuage, lard grillé et oignons frits 20,00€



- Suivi d'un poisson :

- Fricassée de poulpe à la Provençale,  
bisque de homard 23,00€
- Escalope de saumon sur lit de fondue de  
poireaux , sauce à l'orange 24,00€
- Filet de rougets infusés au thé noir aromatisé,  
semoule couscous aux épices et petits légumes 24,00€

Ou continuer avec une viande:

- Filet de boeuf poêlé, escalope de foie gras,  
jus de viande court 27,00€
- Ris de veau braisé aux morilles 27,00€
- Gigolette de volaille farcie, sauce moutarde douce 23,00€



-Fromages de notre région 6,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- Ile flottante aux fraises 10,00€
- Cannelloni d'aubergine au citron, coulis passion 10,00€
- Dessert de l'Evidence 10,00 €  
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat )
- Tartelette de pêche compotée à l'estragon  
et meringuée 10,00€
- Soupe fraîche de melon à la menthe et sorbet melon 10,00€