

Nos Menus

Notre menu Retour du Marché 29€

Proposé du lundi au samedi, uniquement pour le déjeuner, le chef et son équipe vous concoctent quotidiennement un délicieux menu empreint de gourmandise et de fraîcheur, incluant une entrée, un plat et un dessert.

Notre menu enfant jusqu'à 10 ans 15€

Consulter notre équipe.

Menu Dégustation « autour du homard » en 4 services à 68 €

La queue confite à basse température en tarte fine « sans pâte », chorizo ibérique juste grillé, crémeux de chou-fleur à l'huile de noix

Le risotto Acquerello au vieux pécorino, les pinces simplement vivifiées au citron vert et sarrasin torréfié

La queue rôtie entière à l'estragon, textures d'artichaut, pommes Darphin fumées et girolles des sous-bois à l'ail noir d'Aomori

Le mille feuille de tradition française à la fraise des bois et à la réglisse.