

Nous Proposons une cuisine ancrée dans les produits bruts et locaux. Nous sélectionnons rigoureusement nos producteurs, privilégiant ceux qui cultivent et produisent dans un rayon de 200 km autour de notre restaurant. Cet engagement nous permet de mettre en avant les ingrédients les plus frais tout en soutenant l'économie locale et en réduisant notre empreinte environnementale.

Menu en 2 Services **32,00 €***

***(Uniquement au Déjeuner, Sauf Samedi)**

Menu en 3 Services **41,00 €**

Menu en 4 services **56,00 €**

Menu en 6 services **75,00 €**

Pour les adeptes du menu confiance, laissez-vous guider en nous donnant vos éventuelles allergies, intolérances et aversions alimentaires ... Mais surtout, ne retournez pas la feuille.

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS

Menu en 3 Services (Entrée / Plat / Dessert)

Maquereaux / Huile D'Olive / Moutarde
Artichauts / Gnocchis / Parmesan 36 Mois

Daurade Royale / Petits Pois / Asperges Verte

Poulet Fermier / Pomme de terre / Carotte

Abricots Rôtis / Romarin / Fenouil / Bergamote

Autour du Fromage Blanc

4 Services

Foie Gras / Champignon / orange

Artichauts/Gnocchis/Parmesan

Daurade/Olive Noire

Fromage Blanc

6 Services

Maquereaux / Moutarde

Foie Gras/Champignon

Daurade / Olive Noire

Bœuf Aubrac/Endives

Fromage/Ail Noir

Abricot/Romarin/Bergamote

PRIX TTC – SERVICE COMPRIS