

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 38 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 33€

_____ ENTRÉES

Tartare de Daurade Royale au Citron Vert, Avocat Acidulé, Eau de Tomates à l'Estragon • 16€

Cannelloni de Boeuf, Fromage Frais aux Aromates, Pastèque et Parmesan • 15€

Filets de Rouget en Escabèche, Brioche, Asperges Vertes, Coulis de Pêches Jaunes au Safran • 16€

_____ PLATS

Longe de Veau aux Olives Noires, Légumes Confits, Fèves au Pesto, Jus à la Sauge • 28€

Filet de Bar Rôti, Pommes de Terre Safranées, Courgettes, Coquillages, Rouille, Sauce Homardine • 26€

Pluma de Cochon, Aubergines Grillées, Poivrons en Antipasti, Piquillos Farcis à la Féta, Jus au Thym • 27€

_____ FROMAGES

Trois Fromages Affinés et Sélectionnés par la Maison « Mons » • 10€

_____ DESSERTS

Tartelette Framboises et Pistaches, Chocolat Blanc, Sorbet Abricot • 10€

Chocolat Caramel, Biscuit Cacao, Grué Caramélisé, Chocolat Craquant • 10€

Mousse Cassis et Sureau, Fraises et Mûres, Hibiscus, Sorbet Griotte • 10€

MENU « IMPROVISATION » • 55 €

VOYAGE CRÉATIF IMAGINÉ EN 6 TEMPS PAR NOS CHEFS

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'À 21H30