

Menu à 39 euros

Les Entrées au choix

Le Risotto Courgettes et Parmesan, Picatta d'Espadon grillé
La Fraicheur de Pastèque, Fêta et Tomates Ananas

Les Plats au choix

Le Pavé d'Esturgeon à l'Hypocras Médiéval
Le Magret de canard rôti, Sauce aux Pêches
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Les Abricots rôtis au Miel, Sablé et crème au Romarin
Notre Pavlova aux Fruits d'été

Menu à 49 euros

Les Entrées au choix

Le Saumon Mariné « Maison », Houmos et Chips de Légumes
Le Vitello Tonato, Condiments confits et Parmesan

Les Plats au choix

Le Pavé de Maigre de l'Estuaire façon « Fioli » Provençal
Le T-Bone de Veau grillé, Jus à la sauge
« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts au choix

Le Finger Chocolat et Caramel beurre Salé
Le Gros Macaron Vanille, La Fraise mariné et en sorbet