

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 175 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.
MENU SERVI DU MERCREDI AU DIMANCHE

Laissez-vous guider par notre sommelier
Autour d'un accord mets et vins 90 €
SERVI UNIQUEMENT JUSQU'À 13H30 POUR LE DÉJEUNER
ET 21H30 POUR LE DÎNER

LES MENUS

LE MENU RIVAGE & JARDIN
MENU SERVI DU MERCREDI MIDI AU SAMEDI MIDI
HORS DIMANCHE, JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

UNE ENTREE VEGETALE
UN POISSON P/PERS 69 €
UN DESSERT AUX FRUITS

LE MENU DECOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 107 €
MENU SERVI DU MERCREDI AU DIMANCHE

LE MENU DECOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 127 €
MENU SERVI DU MERCREDI AU DIMANCHE

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

SIMPLEMENT GRILLÉE
FLEUR DE MELON BRULÉE À LA FLAMME
SABAYON DE LANGOUSTINE
MIROIR D'HERBES

LA SERIOLE

GRILLÉE
CONCOMBRE GRILLÉ AVEC SES SPAGHETTIS À LA LAITUE
DE MER ET CONDIMENTS ALGUE
JUS BINAIRE LAITUE DE MER SÉRIOLE

LE PIGEON

CUIT AU BARBECUE, LAQUÉ AU POIVRE ET POP CORN
CRÈME DE MAÏS, MOLE TORRÉFIÉ
CUISSÉ CONFITE ET SAUCISSE D'ABATS
JUS DE PIGEON RÉDUIT

LA FRAISE

LE BASILIC ET LA FRAISE EN FRAÎCHEUR,
ENTRE GOURMANDISE HERBACÉE, DOUCEUR FRUITÉE
ET NOTES DÉLICATEMENT ÉPICÉE DE BAIE ROSE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 50 €
ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €