

Les Entrées

- Ceviche de daurade à l'huile d'olive vanillée
mangue, cébettes, gingembre..... 22 €
- Barigoule d'artichauts au jus de viande..... 19 €
- Tartare de veau, crème de raifort et ses condiments.....22 €
- Cannelloni de fleurs de courgette à la brousse de brebis
coulis de tomate glacée pimenté22 €
- Assiette à partager
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes47€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....69€

Les Poissons

- Mi-cuit de thon rouge de méditerranée (pêche local du bateau Tournevire)
sauce soja, pommade wasabi36€
- Tournedos de maigre à la crème d'estragon, brunoise de légumes.....29€
- Tentacules de poulpe grillé, coulis d'agrumes, légumes du moment.....30€

Les Viandes

- Grenadin de veau cuit à basse température, chiffonnade d'échalotes
et viande de grison, sauce bordelaise.....36 €
- Épaule d'agneau confite cuit 7 heures, jus au senteur de la garrigue.....33 €
- Filet de bœuf poêlé, écrasé de pommes de terre , jus réduit39 €
- Risotto aux légumes (Convient aux végétariens).....25 €

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

18€

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Entremet au chocolat

Païement accepté : Espèces ou carte bancaire



Les Desserts

- Nashi (poire japonaise) infusé au romarin, crème diplomate, sablé breton, sorbet poire ...12€
- Pavlova aux fruits exotiques, crème chantilly vanillée.....12€
- Entremet chocolat, coulis de framboises, sorbet framboise.....12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado» 6cl.....8€
- L'incontournable tarte tatin.....12€
- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€
- Fromage : Sélection du moment et salade.....14€

**Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas
de chez « Mac&Choc ».....13€**

Menu de l'Atelier

*Ceviche de daurade à l'huile d'olive vanillée
mangue, cébettes, gingembre*

ou

Barigoule d'artichauts au jus de viande

Tournedos de maigre à la crème d'estragon, brunoise de légumes

ou

Épaule d'agneau confite cuit 7 heures, jus au senteur de la garrigue

*Nashi (poire japonaise) infusé au romarin, crème diplomate
sablé breton, sorbet poire*

ou

Entremet chocolat, coulis de framboises, sorbet framboise

46€

*Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.*

Prix et services compris, boissons non comprises. Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil