

Menu Kampas 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 temps 30.00€

Saumon "Bomlo" confit, asperges vertes BIO, ail des ours et agrumes

Ou

Fraicheur de printemps et bouillon végétal



L'inspiration marine, carottes, fruit de la passion, gingembre et nori

Ou

Veau, blettes, champignons et condiment pruneau épicé



Association entre l'hibiscus et la rhubarbe sous différentes textures

Ou

Union de deux chocolats grands cru, fraîcheur délicate de la menthe



Menu Polypus 85.00€

Avec plateau de fromage 94.00€ ou fromage travaillé 96.00€

« Servi à l'ensemble de la table »

Accord mets et vins 4 temps 45.00€

Fraicheur de printemps et bouillon végétal



L'inspiration marine, carottes, fruit de la passion, gingembre et nori



Veau, blettes, champignons et condiment pruneau épicé



Union de deux chocolats grands cru, fraîcheur délicate de la menthe



Menu dégustation Gambera 125.00€

« Servi à l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 20h30 »

Accord mets et vins 6 temps 8cl 70.00€

Fraicheur de printemps et bouillon végétal



La langoustine, artichauts, coriandre et ail noir



L'inspiration marine, carottes, fruit de la passion, gingembre et nori



Veau, blettes, champignons et condiment pruneau épicé



Notre rafraîchissement



Notre fromage travaillé



Retour en enfance sur la fraise et l'estragon



Notre Carte

- Les entrées -

Fraicheur de printemps et bouillon végétal 28€

Saumon "Bomlo" confit, asperges vertes BIO, ail des ours et agrumes 32€

La langoustine, artichauts, coriandre et ail noir 40€



- Le poisson -

L'inspiration marine, carottes, fruit de la passion, gingembre et nori 40€



- *La viande* -

Veau, blettes, champignons et condiment pruneau épicé

36€



- *La suggestion de fromages* -

Servis au plateau

13€



- *Les desserts* -

Association entre l'hibiscus et la rhubarbe sous différentes textures

17€

Retour en enfance sur la fraise et l'estragon

19€

Union de deux chocolats grands cru, fraîcheur délicate de la menthe

18€

