Menu Kampos 69.00€

Avec plateau de fromage 78.00€

Accord mets et vins 3 temps 30.00€

Courges Bio des Jardins de la Chaume, graines de courge et magret de canard fumé

Ou

Saint-Jacques, radis Bio des Jardins de la Chaume et bouillon parfumé au gingembre

L'inspiration marine, patate douce Bio des Jardins de la Chaume, miel,

cresson et millet de la Ferme de Camille

Ou

Le veau, déclinaison de choux Bio des Jardins de la Chaume, shiso et ail

Evasion tropicale, douceur de coco et éclats de fruits exotiques

Ou

L'intensité du chocolat et de la betterave Bio des Jardins de la Chaume

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€

Saint-Jacques, radis Bio des Jardins de la Chaume et bouillon parfumé au gingembre

L'inspiration marine, patate douce Bio des Jardins de la Chaume, miel,

cresson et millet de la Ferme de Camille

Le veau, déclinaison de choux Bio des Jardins de la Chaume, shiso et ail

L'intensité du chocolat et de la betterave Bio des Jardins de la Chaume

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€

Saint-Jacques, radis Bio des Jardins de la Chaume et bouillon parfumé au gingembre

Langoustines, céleri Bio des Jardins de la Chaume et pomme des Vergers de l'Amiral

L'inspiration marine, patate douce Bio des Jardins de la Chaume, miel,

cresson et millet de la Ferme de Camille

Le veau, déclinaison de choux Bio des Jardins de la Chaume, shiso et ail

Rafraîchissement

Fromage travaillé

Jardin d'agrumes, entre douceur et acidité

Notre Carte

- Les entrées -

Courges Bio des Jardins de la Chaume, graines de courge et magret de canard fumé 28€

Saint-Jacques, radis Bio des Jardins de la Chaume et bouillon parfumé au gingembre 30€

Langoustines, céleri Bio des Jardins de la Chaume et pomme des Vergers de l'Amiral 40€

- Le poisson -

L'inspiration marine, patate douce Bio des Jardins de la Chaume, miel,

cresson et millet de la Ferme de Camille 40€

- La viande -

Le veau, déclinaison de choux Bio des Jardins de la Chaume, shiso et ail 38€

- La suggestion de fromages -

Plateau de fromages 13€

- Les desserts -

Evasion tropicale, douceur de coco et éclats de fruits exotiques 17€

L'intensité du chocolat et de la betterave Bio des Jardins de la Chaume 18€

Jardin d'agrumes, entre douceur et acidité 19€