

MENU "ESCALE GOURMANDE"

Patience cuisinée

Fraîcheur,
Tourteau, céleri, granny, citron yuzu.

Langoustines,
Raviole, bouillon d'algues,
Shitakes, kari-gosse.

Barbue,
Asperges, pistou,
Pistaches.

Veau,
Filet et Ris,
Caramel de tomate, romarin, ail,
Croustillant de fenouil.

Chariot des fromages locaux. **Suppl+8€**

Feuilleté,
Crème légère à la vanille de Madagascar,
Fraises de Saint-Goustan.

68€/

58€ AVEC BARBUE OU VEAU