

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

LES MENUS

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

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

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

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

JUSTE SAISIE
FLEURS DE POTIMARRON DE
CHEZ JEAN-CHARLES ORSO
GRATIN DE TÊTE CARAMÉLISÉ
SABAYON BISQUE ET CAFÉ

LA BAUDROIE

CUISINÉE À LA POUDRE DE BLETTES
BLETTES FARCIES À LA PROVENÇALE
JUS HERBACÉ

LE PIGEON

DE PORNIC
CUIT DANS SA FEUILLE DE FIGUIER
TARTELETTE D'ABATS, FIGUES RÔTIES, TOMATES DE
CHEZ JEAN-CHARLES ORSO
CUISSÉ CONFITE DANS SON KETCHUP DE FIGUE

LA CHATAIGNE

DACQUOISE AMANDE, CONFIT DE CASSIS
LÉGÈRE CRÈME DE MARRON
CHIPS DE MARRON
GLACE MARRON CITRON VERT, ESPUMA CITRON VERT
MARRON GLACÉ

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €

ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

2 PLATS P/PERS 65 €

À CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €