



PLATS A EMPORTER DU JOUR

Tempuras de courgette ketchup ginger maison	6,00 €
Tartare de langoustines fraîches sur houmous de haricots noir relevé au piment de la réunion	14,50 €
Jarret de cochon « Francilin » confit et caramélisé aux épices, pomme de terre grenailles sautées	16,50 €
Veau Marengo de « Napoléon » pommes de terre grenailles sautées	15,00 €
Dos de cabillaud sauce vierge à l'huile d'olive bio riz rouge de Camargue	15,00 €
DESSERT :	
Mouse choco gourmande	5,00 €

Tous nos produits sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité.

Le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres, au sein du Bristol sous la houlette d'Éric FRÉCHON.



Liste des allergènes disponible sur demande.