



Carte du midi MENU COMPLET 29€

Entrées 8€

Gaspacho et émietté de chèvre à l'huile d'olive bio

Terrine de lapin au Muscadet, roquette

Plats 17€

Suprême de pintade aux girolles | PDT grenailles sautées

Curry de saumon | riz blanc parfumé

Hors menu :

Côte de bœuf (Irlande) maturée 21 jours

La pièce entière grillée à partager ou l'entrecôte au poids

8,90 € / 100g

Desserts 8€

Verrine chocolat : fondant noir, mousse lait, streusel cacao

Panna cotta aux groseilles fraîches

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'Eric Fréchon.