

## Menu Saveur 51€

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison, gelée à la pêche et cardamome.

**Ou**

Effiloché de crabe,  
sur un sablé au parmesan, un fondant à la tomate et sorbet au vinaigre balsamique.

—

Le filet de bar,  
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé.

**Ou**

Pavé de filet de boeuf grillé (origine France),  
pomme de terre fondante au poireau et réduction d'une sangria.

—

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés (supplément 2€)

**Ou**

Les desserts à choisir dans la carte  
(« Déclinaison de tapas tout chocolat » supplément 2€)

## Menu Découverte 69€

Laissez vous tenter par un menu surprise en 5 plats dégustation,  
préparés d'après les intuitions du moment du Chef.

*Pour votre confort et l'harmonie du service,  
ce menu est servi pour l'ensemble de la table et ceci avant 13h le midi et 20h30 le soir.*

## Menu Découverte et Vins 98€

Menu Découverte servi avec 5 verres de vins différents et inattendus en accord avec les plats.

## Formule du déjeuner 22€

*Le plat + Le dessert (chevalet sur table)  
Servi le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*