



MENU « Corps de Garde »

Disponible le soir uniquement et dimanche midi

Menu complet : **41.00 €**

Formule entrée et plat ou plat et dessert : **32.50 €**

Prix net TTC hors boissons

.....
Asperges blanches, pancetta, agrumes, perles et jus de Kalamansi

Ou

Tataki de bœuf, sauce ponzu, crudités à la japonaise

***Quasi de veau, jus rôti aux herbes, gaufre de pommes de terre,
tomates-cerises et blette***

Ou

***Filet de dorade royale, risotto au jus de bouillabaisse,
fenouil et asperges vertes***

Assiette de fromages régionaux

Ou

***Fraises de Saint-Goustan, crème chibouste à l'estragon, coulis de poivron rouge,
Feuille de brick au miel***

Ou

Tartelette au chocolat Guanaja, sorbet et espuma framboise



Vins en accompagnement du menu : 19 € par personne (3 verres de 100 ml)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

.....