

DISPONIBLE AU RESTAURANT
DÉJEUNERS ET DÎNERS
À PARTIR DU MERCREDI 1 JUILLET 2026

NOTRE PETIT MENU DE JUILLET

LA TRUITE FAÇON GRAVELAX

La truite cuisinée façon gravelax, crème légère citronnée, oeufs de truite, pickles de légumes

AUTOUR DU MELON

Le melon travaillé en fraîcheur, soupe de melon à la verveine, sorbet melon, billes de melon et lard croustillant des cochons d'Antran

LA BALLOTINE DE POISSON

Le poisson servi froid, en ballotine aux herbes, les algues cuisinées, condiment aromatique à la tomate

LE FILET DE VEAU

Servi rosé à coeur, déclinaison autour de la courgette du Pot'Ager des Saveurs, jus de veau infusé au thym citron

LA FLORAIISON

Le nougat aux fruits à coques, ganache montée au cognac, tuile au deux sésames et crème glacée au sésame noir

LE VERGER

L'abricot sous différentes textures, honeycomb, abricots rôti au miel et jus à la violette

EN 2 SEQUENCES

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT ... 30,00 €

PLAT ET FROMAGE... 32,00 €

EN 3 SEQUENCES

ENTREE, PLAT ET DESSERT ... 38,00 €

ENTREE, PLAT ET CHARIOT DE FROMAGES 42,00 €

EN 4 SEQUENCES

ENTREE, PLAT, CHARIOT DE FROMAGE ET DESSERT 50,00 €

Pour prolonger
l'expérience,
découvrez notre
parcours accords
mets & vins (avec
ou sans alcool)
pensé autour de
notre menu
mensuel.

Prix nets, service compris