

## Menu Plaisir

Formule entrée + plat 21.00€

Formule plat + dessert 21.00€

Formule entrée + plat + dessert 25.00€



Menu du jour élaboré en fonction des arrivages  
et produits de saison  
servi du mardi au vendredi au déjeuner  
hors jours spéciaux et jours fériés

## Menu Passion

49.00€

Tomates couleurs de nos maraîchers  
mûres, verveine & burrata

Carré de cochon du Ventoux désossé & rôti,  
artichauts, olives,  
graines de moutarde à l'ancienne,  
douceur de courgette & jus de cochon

Le Chocolat,  
opaline croustillante, ganache montée,  
mousse légère au chocolat noir « Guanaja »  
de la Maison Valrhona,  
glace au lait fumé & praliné noisette

## Menu Producteurs

59.00€

Tomates couleurs de nos maraîchers  
mûres, verveine & burrata

Langoustines de Bretagne  
consommé givré, céleris, pastèque, citron vert,  
herbes & fleurs

Canette de Challans,  
filet rôti & cuisse confite puis grillée sur la peau,  
cébettes, betteraves & myrtilles, shiso & jus perlé

Le fruit du moment  
En fonction de la saisonnalité



Tous nos plats sont susceptibles de contenir un  
ou plusieurs allergènes.

En cas d'allergies déclarées,  
merci de l'indiquer à la prise de commande.