

La carte

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent varier.

ENTRÉES

Foie gras au bourbon, brioche maison, chutney de saison	21 euros
Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre	18 euros
Raviolis de crevettes, salade de fenouils croquants vinaigrette au sésame, émulsion coco citronnelle	16 euros
Tomates couleurs, burrata crémeuse, sauce vierge à la tomate séchée	14 euros



PLATS

Viande du jour	xx euros
Longe de thon mi-cuit, sauce vierge à la tomate séchée, polenta, légumes de saison	23 euros
Poulpe grillé aux olives et citron confit, babaganoush, polenta, légumes de saison	29 euros
Saint Jacques snackée, bisque de crustacés au gingembre, risotto crémeux, légumes de saison	26 euros

MENU PRIEURÉ 45 EUROS

Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre



Foie gras au bourbon, brioche maison, chutney de saison



Lomo de porc mariné et son jus, polenta, légumes de saison



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand

Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent varier.

PLAT DU JOUR 18 € Hors soirs et Dimanche



DESSERTS

Panna Cotta chocolac blanc et fève tonka, crumble cacao	9 euros
Café gourmand	10 euros
Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale à la chartreuse	9 euros
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges	9 euros
Dégustation de fromages	8 euros

NOS PARFUMS DE GLACES

Vanille de Madagascar - Chocolat - Fraise - Café - Mangue -
Passion - Citron - Menthe Chocolat - Poire - Rhum Raisins

Une boule	3 euros
Deux boules	6 euros
Trois boules	7.50 euros
Suppléments (chantilly ...)	1 euros