



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table

Le Menu Plaisir à 160 €

Plaisir Menu at 160 €

***Boissons incluses/ Drinks included**

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.

A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

Croustillant de cochon et focaccia à l'ail confit...

crispy pork and focaccia and preserved garlic ...

Velouté de moules de « Bouchot », girolles, émulsion chorizo de la ferme « Abotia »...

"Bouchot" mussels velvety soup, chanterelles, chorizo emulsion from the "Abotia" farm...

Maquereau fumé aux herbes de Provence, panais et lait d'amande...

Smoked mackerel with Provençal herbs, parsnips and almond milk...

Dorade royale sauvage, coco de « Paimpol » à la méditerranéenne...

Wild sea bream, white beans from « Paimpol » Riviera style...

Filet de canette de « Challans » servi rosé, oignons doux des Cévennes, butternut et cèpe...

Duckling served rare, sweet onions from Cévennes, butternut pumpkin and cèpe mushroom...

La sélection de trois fromages...

Selection of three cheeses...

Mousse betterave, Granny Smith, gingembre, glace au thym...

Beetroot mousse, Granny Smith apple, ginger, thyme ice cream...

Sablé craquant à l'orge torréfiée, chocolat, glace avocat...

Crunchy shortbread with roasted barley, creamy chocolate, avocado ice cream...

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.