

« La Vraie Cuisine est celle du Coeur »

- FORMULE L'ENVOLEE DES SAVEURS -

A choisir dans la carte des saveurs

Entrée / Plat / Dessert (Servi au déjeuner et au dîner) 29,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert (Déjeuner sauf Dimanche et jours Fériés) 21,00 €

- CARTE DES SAVEURS -

- ENTREES -

Bonbon de volaille et cervelle panée & tartare de tomates & mousseline à l'estragon 17,00 €

ou

Petit éclair & saladine de coquillages et crustacés & émulsion au corail d'oursin 18,00 €

- PLATS -

Travers de porc laqué & fine purée de choux fleur & épinards sautés à l'ail 25,00 €

ou

Pavé de Merlu poêlé & medley de légumes « cuit au bouillon » & sauce carapaces 26,00 €

- DESSERTS -

Blanc en neige & crème vanillée au Pedro Ximenez & éclats de cajou caramélisés 13,00 €

ou

Flan praliné & brunoise de mangue aux effluves de combawa & chantilly au syphon 13,00 €

Notre pain comme tous nos plats sont fabriqués exclusivement maison.

L'Atelier des saveurs

"En Cuisine, comme en Amour, ce qui est vite fait est mal fait"

- MENU DECOUVERTE -

39.00€

- ENTREE -

Mise en bouche du Marché



Petit éclair & saladine de coquillages et crustacés & émulsion au corail d'oursin

- PLAT -

Pavé de Merlu poêlé & medley de légumes « cuit au bouillon » & sauce carapaces

- DESSERT -

Surprise du Chef



Flan praliné & brunoise de mangue aux effluves de combawa & chantilly au syphon

- MENU GOURMAND -

52.00€

Menu découverte avec un plat supplémentaire selon le retour du Marché

Notre pain comme tous nos plats sont fabriqués exclusivement maison.

La Truffe ou le Homard... ?

"Selon la saison"

Pour votre plaisir Culinaire, laissez vous inspirer par Francis Scordel avec un feu d'Artifice de saveurs...

Réservez 48h à l'avance

Gault & Millau
TOUR



Trophe de la transmission 2013

L'Atelier des saveurs

"En Cuisine, comme en Amour, ce qui est vite fait est mal fait"

- LES INCONTOURNABLES -

Salade d'été du jardin de « Pépé Ugo » , vinaigrette à l'huile d'olive	19,00 €
---	---------

Chèvre frais au miel toutes fleurs et arachides torréfiées	13,00 €
---	---------

Tarte aux framboises fraîches et son coulis (commande en début de repas)	15,00 €
--	---------

Café Gourmand "Atelier des Saveurs" (commande en début de repas)	14,00 €
--	---------

- LES SUGGESTIONS -

Prix nets TTC - Service Compris - Chèques non acceptés - Toutes nos viandes bovines sont d'origine française et UE

Prix nets TTC - Service Compris - Chèques non acceptés - Toutes nos viandes bovines sont d'origine française et UE