



Menu – 85 euros

Velouté de butternut, guimauve de châtaigne

Butternut soup, chestnut marshmallow

ou / or

Saumon mariné au poivre de Timut, sauce Tosazu

Marinated salmon in Timut pepper, Tosazu sauce



Suprême de volaille, poêlée de champignons, jus court

Chicken supreme, sautéed wild mushrooms, reduced jus

ou / or

Saumon Bömlo, échalotes, estragon, beurre noisette

Bömlo salmon, shallots, tarragon, hazelnut butter



Crème brulée à la vanille de Tahiti «Grand Cru Tahaa» de «Alain Abel»

Tahitian vanilla crème brulée «grand cru Tahaa» from «Alain Abel»

ou / or

Cap Ferret / Paris, chouquettes chantilly vanillée, sauce chocolat à part

« Cap Ferret/ Paris », vanilla cream-filled choux chocolate sauce



Un verre de vin par personne parmi la sélection ci-dessous :

A glasse of wine per person to choose

2ème verre de vin pour un supplément de 10€ / 2nd glass of wine for an additional 10€

Blanc

2018 Solas Chardonnay *Domaine Laurent Miquel*

Rouge

2018 Solas Pinot Noir *Domaine Laurent Miquel*

1/2 Evian ou Badoit

Café, thé

Coffee, tea

Plats végétariens sur demande

Vegetarian dishes on request