

Formule entrée / plat OU plat / dessert 19 €

(Uniquement servi en semaine le midi)

MENU GOURMAND 29 €

Gaspacho de tomate , sorbet maison tomate basilic ,
tomate grappe Burrata
OU Effeillé de melon , soupe de melon
et filet de porc séché

Filet de Rouget barbé grillé a la Bohémienne
OU Araignée de cochon sauce au deux raisins
OU Inspiration du chef et de toute l'équipe

Coupe Grecque , confit d'ananas frais ,
mangue fraîche citronnée , sablé Breton
OU Brownies maison , sorbet cassis crème anglaise
OU Crumble pêche abricot

ÉTÉ 2026

MENU SAVEUR 39 €

Foie gras de canard Français Maison ,
chutney pomme fraise , pain au lait grillé
OU Tataki de thon rouge ,
chiffonnade de choux chinois , coulis estival
OU Tartine poire confite , gorgonzola , jambon sec
et cerneaux de noix grillés

Filet de daurade sauce Cointreau orange
OU Magrets de caille coulis d'écrevisses
OU Faux filet Normand sauce Amarena

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements
OU Nougat glacé framboise , coulis de fraise
OU Pavlova coco banane , chocolat chaud chantilly
OU Ananas Melba (ananas frais , sorbet cassis ,
sorbet ananas , coulis cassis , chantilly)

MENU PRESTIGE 49 €

Pétales de st jacques , feuilles saumon fumé ,
sauce Norvégienne

OU Palette d'entrées (foie gras maison ,
tataki de thon , pétales st jacques saumon fumé ,
soupe de melon)

OU Foie gras Poêlé , melon frais , sauce caline

Sorbet

Trilogie de la mer snakée (rouget , st jacques ,
thon rouge) au deux sauces

OU Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac

OU Dégustation de viandes (caille , araignée cochon ,
ris de veau) au deux sauces

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements

OU Palette de dessert (Brownies , Pavlova ,
crumble pêche abricot , verrine Grecque ananas)

OU Dessert au choix dans toute la carte
(sauf café gourmand)

ÉTÉ 2026