



Carte d'été

disponible jusqu'au 13 août inclus

Entrées

Médaille de Foie gras de Canard

Parfum d'Abricot « Bergeron » et Romarin, Brioche, 28€

Tartare de Thon rouge « Albacore »

Radis, Framboises et Oignons rouges, 26€

Plats

Médaille de Lotte « Petit Bateau »

Variation de Poivrons et Framboises, Bisque d'Ecrevisses, 30€

Déclinaison de Tomates de plein Champs

Burrata di Bufala crémeuse, Olives «Taggiasche», 20€

Filet de Bœuf de race « Simmental »

Pomme de Terre façon Marcaire au Thym Champignons d'Alsace, 35€

Desserts

La Framboise

Fraicheur à la Framboise,
Mousse légère à la Verveine, 10€

La Pêche

Pêche Blanche pochée,
Onctuosité à la Vanille de Madagascar, 10€



Menu Signature

Nos Chefs vous invitent à découvrir
leur cuisine à travers :

Un menu de saison composé en 3 temps, 60 €
(une entrée, un plat et un dessert)

Un menu de saison composé en 4 temps, 72 €
(une entrée, un poisson, une viande et un dessert)

Fromages affinés par la Maison Tourette 16 €

L'ensemble de nos menus sont servis jusqu'à 21 heures.