



Bienvenue au *Restaurant*,

Ancré dans une démarche plus vertueuse pour la planète, nous sommes à l'écoute de la *terre* et de ses *producteurs*. Les produits mis à l'honneur sont *locaux* et issus essentiellement d'une agriculture *biologique* ou d'une filière *durable*.

### **SURPRISE !**

Nos menus sont tous des *cartes blanches*, découvrez les plats au fil du service pour une expérience gourmande et riche en saveurs.

Notre métier est de vous accueillir dans les meilleures conditions , en cas de nécessité nous saurons prendre en compte vos allergies/intolérances.

Laissez vous guider par notre équipe. Passez un agréable moment.

*La team, Avec amour*

## MENU BUSINESS

Découverte en deux ou trois services, l'expression d'une cuisine décomplexée et gourmande.

*Le menu change toutes les semaines. Uniquement aux déjeuners du Mercredi au Samedi.*

NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE MISES EN BOUCHE ET MIGNARDISE.

- **ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT** 25
- **ENTRÉE - PLAT - DESSERT** 30
- **LES PETITS PLUS** Dégustation de fromages, beurrier, pain figue. 12  
Accord mets et vins : verre 8  
Accord Grand vin : sur demande.

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Prix nets en euros, service inclus.*

## LES MENUS «SURPRISE»

Échappée gastronomique au gré du marché, de la nature. Balade au coeur de mon inspiration.

*Le menu change régulièrement. Menu unique pour l'ensemble de la table.*

NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE MISES EN BOUCHE ET MIGNARDISE.

- **PLAISIR** en 3 services 48
- **GOURMANDISE** en 4 services 64
- **PETIT GASTRONOME** 25
- **LES PETITS PLUS** Dégustation de fromages, beurrier, pain figue. 12  
Accord mets et vins : verre 8  
Accord Grand vin : sur demande.

*En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos allergies et/ou intolérances.*

*Prix nets en euros, service inclus.*