

AU MENU CE SOIR

FOCACCIA AUX HERBES
5

LÉGUMES MARINÉS
6

OLIVES, FENOUIL, GORRIA
8

JAMBON DE CANARD
12

BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE,
BRANDADE
8 CH

COUTEAU DE MER, VERJUS, CÉLERI
10 CH

OEUF MAYO, AILLET, HARICOT,
OEUF DE SAUMON
10

SUCRINE, COURGETTE, AJO BLANCO,
MANCHEGO
18

BROCOLI, BOQUERONES, BAGNA CAUDA,
SALICORNE
19

HOMARD, CONCOMBRE, FENOUIL,
MENTHE
23

LANGUE DE VEAU, GABRIELLE,
ÉCHALOTE STE-ANNE, SAUCE RAVIGOTE
26

MORILLES FARCIES, VOLAILLE,
ASPERGE VERTE, JUS D'OIGNON
29

TAGLIATELLE VERDE, BISQUE DE HOMARD,
RICOTTA
30

FLÉTAN, RABIOLE, TOMATE,
BETTE À CARDE
32

SORBET CAMERISE
5

PARFAIT GLACÉ, FRAISES, FRAMBOISES,
LILAS ET CRUMBLE
12

Buvette
SCOTT

AU MENU CE SOIR

FOCACCIA AUX HERBES
5

LÉGUMES MARINÉS
6

OLIVES, FENOUIL, GORRIA
8

JAMBON DE CANARD
12

BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE,
BRANDADE
8 CH

COUTEAU DE MER, VERJUS, CÉLERI
10 CH

OEUF MAYO, AILLET, HARICOT,
OEUF DE SAUMON
10

SUCRINE, COURGETTE, AJO BLANCO,
MANCHEGO
18

BROCOLI, BOQUERONES, BAGNA CAUDA,
SALICORNE
19

HOMARD, CONCOMBRE, FENOUIL,
MENTHE
23

LANGUE DE VEAU, GABRIELLE,
ÉCHALOTE STE-ANNE, SAUCE RAVIGOTE
26

MORILLES FARCIES, VOLAILLE,
ASPERGE VERTE, JUS D'OIGNON
29

TAGLIATELLE VERDE, BISQUE DE HOMARD,
RICOTTA
30

FLÉTAN, RABIOLE, TOMATE,
BETTE À CARDE
32

SORBET CAMERISE
5

PARFAIT GLACÉ, FRAISES, FRAMBOISES,
LILAS ET CRUMBLE
12

Buvette
SCOTT