

Emotion

En cette belle journée de printemps.
Profitez le temps d'un instant,
d'une parenthèse
entre simplicité et délicatesse.

Avec la complicité
de nos producteurs
et de la cueillette journalière.

Découvrez une maison de famille
et entrez dans l'univers
de Charlotte et Valentin Marin
et de leurs collaborateurs.

Venez déguster un menu
présenté en huit services
pour créer un moment d'émotion.

Menu servi uniquement
pour l'ensemble de la table

140 euros

Saveur

Rouge soleil, tarte fine à la tomate
ou

Souffle marin, le tourteau

.

Omble chevalier,
poésie des sous-bois

.

Fraicheur et légèreté

.

Passionnément ris de veau

ou

Agneau dans la lumière du jardin

.

Fromage de nos lacs alpins

.

Douceurs et plaisirs sucrés

Au-delà de 5 personnes,
menu servi pour l'ensemble de la table

115 euros

Gout

Menu élaboré en 3 services

.

Fromages en supplément de 15€

Menu proposé uniquement au déjeuner,
du mercredi au vendredi

Hors jours fériés
et du 15 juin au 15 septembre

69 euros

Premices du voyage

Rouge soleil, tarte fine à la tomate 44€

Souffle marin, le tourteau 48€

La danse des langoustines sur l'écume 55€

Plongée dans nos eaux

Omble chevalier, poésie des sous-bois 54€

Poisson de nos côtes selon la vague 62€

La danse des langoustines sur l'écume 65€

De nos prés au potager

Passionnément ris de veau 68€

Agneau dans la lumière du jardin 70€

Poularde d'Alice, murmure de nos vergers 60€

Fromages

Fromage travaillé aux saveurs du moment 16€

Le beau voyage des fromages de nos lacs alpins 20€

Faisselle 12€

Douceurs et gourmandises

Rouge aux lèvres, la fraise 22€

Chocolat, gare au gourmand 22€

Murmure des prés, reine des cerises 22€

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Origine viande : ris de veau, agneau et poularde France
Toutes taxes et service compris