RACINES

Le Chef, Pierre Chavatte et son équipe
La Seconde de Cuisine, Alexandra Pacella
Le Maître d'Hôtel, Aurélien Daniel
Le Serveur, Florian Sabatier
L'Apprenti Cuisine, Baptiste Laurent

Le soir et dimanche

Merci de choisir un même menu pour toute la table

Le Menu «BRINDILLES»

40€ Hors boissons — **67€** Avec boissons*

Un apéritif*
1 verre de vin en entrée sélection du sommelier
1 verre de vin en plat sélection du sommelier

Entrées
Sardine - Oignons - Olive
ou
Poulet - Basilic - Bisque

Plats
Rouget - Chou-fleur - Savora
ou
Porc - Prune - Sucrine

Desserts
Melon - Fenouil - Amande
ou
Pêche - Citron vert - Rosé

Le Menu «RACINES»

65€ Hors boissons — **95€** Avec boissons*

Un apéritif*
1 verre de vin en entrée sélection du sommelier
1 verre de vin en plat sélection du sommelier

Entrées

Foie gras – Artichaut – Porto (suppl.4€ en menu)	25€
Agneau-Semoule-Menthe	21€
Langoustines – Coco – Champignons (suppl.6€ en menu)	26€

Plats

Truite - Haricot - Groseille	31€
Sébaste – Risotto – Tomate	28€
Veau – Pomme de terre – Chou vert	26€

Desserts

Mûre – Estragon – Feuilletage	15€
Poire – Safran – Chocolat	16€
Prunes - Sablés - Poivre	16€

Assortiment de 3 fromages « Philippe Olivier » 15€

Café : 4€ I Café et Mignardises : 10€ I Irish Coffee : 12€

Le Menu «ENFANT»

13€

Plat
Croquettes de coquillettes
au jambon et ketchup Maison

Dessert
Glaces