

# Menu Berder 49 €

*Amuse-bouche de saison*

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈

*Fraicheur de poulpe aux agrumes, carottes marinées et corail d'oursins*

**Ou**

*Tartare de veau aux coques et Algues fraîches*

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈

*Dos de Cabillaud rôti, Riz Vénéré et caviar de poivron rouge, jus de paëlla*

**Ou**

*Poitrine de Canard aux cerises et dragées, fleur de courgette farcie*

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈

*Petites Brioches caramélisées, Billes de fraises au Thym citron et Romarin*

**Ou**

*Brownie chocolat noisette, panacotta Baileys et fève Tonka*

***Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages,  
nos viandes sont d'origine Française.***

*En raison de l'augmentation des allergies et étant responsables de votre bien-être et santé le temps d'un repas, nous ne pouvons vous garantir le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas, si elles ne sont pas précisées dès votre réservation puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires*