

# Menu Berder 49 €

*Amuse-bouche de saison*

~~~~~

*Pressé d'aïeron de Raie au nori, vinaigrette de coquillages*

**Ou**

*Duo d'asperges aux morilles et Jambon*

~~~~~

*Côte d'agneau et épaule confite en feuilles de blettes et jus aux épices*

**Ou**

*Médailлон de Lotte rôtie, printanière de légumes et jus d'herbes pressé*

~~~~~

*Chocolat lacté caramel aux framboises et yuzu*

**Ou**

*Poêlée de fraises gariguettes au basilic et poivre de java*

***Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages et 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*