

## Le dîner en Terrasse face à la Mer :

De 19h30 à 21h30

Pour commencer...

- **Melon et Citron vert** végé 18€  
*En gaspacho et huile d'hibiscus*
- **Tomate verte et Mozzarella di Buffala** 18€  
*Crumble aux pignons de pin et fraise au basilic*
- **Bœuf et Truffe d'été** 22€  
*En tartare et légèrement fumé au parfum de garigue*
- **Oignons doux et Anchois frais** 18€  
*Confits et marinés sur un sablé au romarin*
- **Brousse de brebis et légumes** 16€  
*Au miel de bruyère et chips crues, herbes fraîches*

Pour continuer...

- **Bœuf et Aubergine** 32€  
*Filet grillé, caviar fumé, panis au sel de thym et jus tranché*
- **Agneau et Pomme de terre** 28€  
*Cuit doucement à la sarriette, mousse chaude et tian d'été*
- **Daurade et Tomates** 26€  
*filet snacké, confiture acidulée et grappe rôtie, riz vénéré*
- **Supions et Gunciale** 26€  
*En carbonara, linguine à l'encre de seiche*
- **Légumes du soleil Chaud et Froid** végé 22€  
*Sablé à l'huile d'olive, sorbet au poivron doux*

Pour finir...

- **Doux et amer** 16€  
*Tarte chocolat dulcey et marmelade d'orange amère de notre jardin*
- **Rouge et vert** 14€  
*Gaspacho de fraise et pastèque, sorbet verveine végé*
- **Chaud et froid** 22€  
*Tatin de pêche, sablé breton au thym et glace au yaourt (pour 2 à partager)*
- **Sucré et salé** 16€  
*Tomate confite au miel, sorbet basilic et mozzarella à l'huile d'olive vanillée*

Tableau des allergènes disponible sur demande – prix net en euros, taxe et service compris.

Origine des viandes :