

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 :