

SÉMANTEME

SAISONNALITÉ

L'Informel 54€*

Menu servi chaque soir du mardi au samedi et dimanche midi

Le Midi 31€*

Menu servi chaque midi du Mardi au Vendredi entrée plat dessert

Menu servi en 1h15 pour vos contraintes horaires

Samedi Midi Retour du Marché 37€*

plusieurs plats alliant le végétal avec la mer et la terre

*Possibilité Menu végétarien à préciser lors de la réservation

Menu L'Informel soir, Mercredi 15 juillet

Le menu évolue chaque jour il peut y avoir des
changements

Accort Mets et Vins 4 verres de 8cl Sélection Sémantème
28€ (par convive) possibilité demi accord 15€

Velouté glacé de Mogettes de Vendée, melon grillé,
concombre et menthe fraîche... zestes de citron, petits
croutons

-

Foie gras du Gers IGP cuit au naturel en basse
température pêches rôties .. noisettes, vinaigrette au
balsamique blanc Bio

-

Mulet pêche à port St Louis du Rhône, courgettes ...
tapenades à l'huile d'olive bio et feuilles de basilic

-

Poitrine de canette blanche de Touraine
Cerises, confit d'aubergines salade d'herbes

-

Crêpes suzette au rhum du Cap Vert

Ou

Assiette de fromage fermier autour du chèvre