

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, Jeudi 16 juillet
Le menu évolue chaque jour il peut y avoir des
changement

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

Velouté glacé de melon grillé et pastèque, concombre,
menthe fraîche... et chèvre de la Ferme de Clovis du Marché
Tête d'Or

-

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

-

Mulet pêche à port St Louis du Rhône, tomates confites ...
tapenade à l'huile d'olive bio, feuilles de basilic et parmesan

-

Poitrine de canette blanche de Touraine élevage plein air
(sans OGM, sans vaccination)
Cerises, confit d'aubergines salade d'herbes

-

-

Crêpes suzette au rhum du Cap Vert

Ou

Assiette de fromage fermier autour du chèvre