



## MENU 25€

### ENTRÉES 🌿 STARTERS

Poulpe de roche de Méditerranée rôti, salsa d'agrumes douces,  
cresson, émulsion de patate douce pourpre

Roasted Mediterranean rock octopus, sweet citrus salsa, watercress, purple sweet potato  
emulsion

OU

Croustillant de camembert, salade de mesclun aux fruits et  
légumes bio croquants à l'huile de noisette

Baked camembert, mesclun salad with organic fruits and vegetables, hazelnut oil

### PLATS 🌿 MAIN COURSES

Lotte bretonne rôtie, risotto au citron confit, fenouil bio braisé à l'orange sanguine  
Roasted Breton monkfish, citrus confit risotto, organic fennel with blood orange

OU

Autruche façon parmentier et son jus réduit à la truffe, tagliatelle de courgette bio  
Ostrich parmentier with truffle jus organic zucchini tagliatelle

### DESSERTS

Tropézienne façon Serjac  
St Tropez Serjac style tart

OU

Tarte au chocolat de l'Équateur  
Ecuadorian chocolate tart

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification