

Les Suggestions des Gourmets

En combinaison avec le menu « La Terrasse du W »

Les Entrées du Chef

Œuf Parfait +6€ SUPPLEMENT

Poêlée de Cèpes au jus et Ail Noir

Makis de Langoustine croustillants +6€ SUPPLEMENT

Mousse d'Avocat aux fruits de la passion

Terrine de Foie Gras à la figue +7€ SUPPLEMENT

Brioche feuilletée

Pastilla de pied de Veau et Homard +4€ SUPPLEMENT

Estragon, Chutney de mirabelle

Les Retours de Pêche

Queue de Lotte + 7€ SUPPLEMENT

Gnocchis au Chorizo et jus réduit

Blanc de Turbot +10€ SUPPLEMENT

Mousseline de Panais, Cèpes cuits et crus

La Sélection de notre Boucher

Pluma de Porc Ibérique laquée au miel et romarin +9€ SUPPLEMENT

Gratin Dauphinois

Selle d'Agneau cuite basse température +10€ SUPPLEMENT

Purée d'échalote et poêlée de girolles au jus

Le Dessert Signature

Tarte Citron revisitée +3€ SUPPLEMENT

Carte élaborée par Laurent Fayet et son équipe

Servie de midi à 14h30 et de 19h à 22 heures

Prix nets en Euro-Tva 10 % Service compris

Nos viandes Bovines sont nourries, élevées et transformées en Europe

Tous nos plats bénéficient du label « Fait maison »