

LA CARTE

par Marie - Victoire

Service Bistronomique les Dimanches et Lundis de 12h à 14h & de 19h à 21h.

Carte Estivale

VELOUTÉ DE COURGETTE

9,50 €

Servi Frais

OEUFS DURS MAYONNAISE

9,50 €

Le jaune crémeux, crumble et chiffonnade de laitue

MARINIÈRE DE MOULES ET SES POMMES GRENAILLE

19 €

CUISSE DE CANARD CONFITE ET GRATIN DE POMME DE TERRE

25 €

TOMATE FARCIE SALADE

25 €

SALADE CÉSAR

21 €

Romaine – Poulet – Croûtons – Parmesan – Sauce Anchois

TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA & BASILIC FRAIS

19 €

Selections de Tomates, Mozzarella Di Bufala et Pesto de Basilic

Assiettes à partager

SÉLECTION DE CHARCUTERIES – FROMAGES

25 €

Lomo Curado et Saucisson Bellota et Coppa
Comté et Fromages de brebis

ASSIETTES DE 6 HUITRES N° 2

19 €

Maison Gillardeau

Desserts

TIRAMISU

9 €

Mascarpone au café infusé, éclats de chocolat noir

SALADE DE FRAISES

9 €

Chantilly

GLACE DU VERGER POT DE 150 ML

7.20 €

Vanille, Chocolat, caramel beurre salé, fraise, mangue, noix de coco

Du Mardi au Samedi,

Retrouvez l'expérience Gastronomique de notre Artisan Cuisinier : Stéphane Gautier.

Réservations au 05 46 93 50 99

THE MENU

by Marie - Victoire

Served only on Sundays and Mondays from 12pm to 2pm & from 7pm to 9pm.

Summer Card

CREAMY ZUCCHINI SOUP

Served Fresh

€9,50

HARD-BOILED EGGS WITH MAYONNAISE

Creamy egg yolk, crumble and shredded lettuce

€9,50

MUSSELS IN A MARINIÈRE SAUCE WITH BABY POTATOES

€19

DUCK CONFIT LEG AND POTATO GRATIN

€25

MEAT-STUFFED TOMATO WITH SALAD

€25

CAESAR SALAD

Romaine lettuce - Chicken - Croutons - Parmesan cheese
Anchovy sauce

€21

HEIRLOOM TOMATOES, MOZZARELLA & FRESH BASIL

Selections of Tomatoes, Mozzarella Di Bufala and Basil Pesto

€19

Sharing plates

SELECTION OF CHARCUTERIE AND CHEESE

Curado Lomo and Artisan Sausage Bellotta, Coppa
Comté and Sheep's Milk Cheeses

€25

PLATES OF 6 OYSTERS NO. 2

Gillardeau House

€19

Desserts

TIRAMISU

Mascarpone with infused coffee, dark chocolate chips

€9

STRAWBERRY SALAD

Whipped cream

€9

ICE CREAM "DU VERGER" POT 150ML

vanilla, chocolate, salted butter caramel, strawberry, mango, coconut

€ 7.20

*From Tuesday to Saturday,
Discover the gastronomic experience of our Master Chef: Stéphane Gautier.
Reservations at +330546935099*