

Ardoise de l'été

Formule 3 plats (entrée + plat + dessert) à 42€

ENTRÉES À 13€

Saumon gravlax caviar d'aubergines citronné baies roses

Foie gras du verger compotée de pêches

Supplément 5€

- ✓ Tomates (Torino) stracciatella gel tomates & huile basilic
- ✓ Ravioles de légumes et bouillon tiède épices curcuma

PLATS À 22€

Tournedos de canard & son jus autour de la carotte

Lotte & sa déclinaison de poivrons sauce sauge

Parmentier de veau confit & petits pois à la Française sauce romarin

- ✓ Cassolette de légumes à la provençale et salade du jardin

FROMAGE À 12€

Assiette de fromages affinés

DESSERTS À 12€

Infiniment chocolat Valhrona

(Mousse chocolat- ganache guanaja- crumble choco)

L'exotique Vanille-Bourbon

(Mangue ananas- gel mangue passion- ganache montée)

Du cocktail au dessert "Le mojito"

(Pana cotta menthe- gel rhum Cubain menthe- siphon mojito)

Autour du Manjari

(Bavaroise framboises- crémeux manjari- marmelade & gel framboises)



Notre carte

Restaurant Saveurs
des Thomeaux



Le Chef Didier Hérembert et Nicolas Boiron le Chef pâtissier accompagnés de leur équipe travaillent quotidiennement des produits frais et de saison afin de vous proposer une carte pleine de saveurs et de couleurs.

Formule 3 plats (entrée + plat + dessert)

à 42€

Ou

-Entrées à 13€

-Plats à 22€

-Assortiment de Fromages AOC à 12€

-Desserts à 12€

Proposition de plats végétariens



"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur." De Theodore Zeldin