

DÎNER

POUR COMMENCER

Maquereaux brûlée, pesto de livèche, kumquat	12€
Tartare de bœuf aux huîtres, gel de concombre	15€
Carpaccio de légumes, condiment radis et glace roquette	13€
Poulpe à l'huile d'olive et herbes fraîches, houmous betterave	15€
Focaccia maison et burrata	16€

À SUIVRE

Aubergine Violetta grillé, sauce tomate au citron et chèvre frais	27€
Moules marinière fumée, mille-feuille de pdt	26€
Steak-frites de polenta, béarnaise	31€
Aïoli du Savoy	29€
Agneau braisé, pulpe d'aubergine, carotte et yaourt, quinoa	34€
<i>Suggestion du chef : Viande ou poisson du moment à partager</i>	

NOS DOUCEURS

Entremet choco-coco	12€
Douceur Angevine	13€
Sabayon de fruit	9€
Glaces et sorbet maison (3 boules)	11€