

M E N U
B I B G O U R M A N D

Les asperges blanches servies froides
en vinaigrette

La terrine de foie gras maison,
confit d'oignons et brioche

Le demi homard baby grillé, émulsion
choron , bouillon de homard à la verveine

Caille farcie aux ris de veau, jus au sésame
et polenta

La rose des sables

4 services : 50€
Sélection de vins : 24€

5 services (entre les) : 70€
Sélection de vins : 30€

En supplément

L'assortiment de fromages 15 €
Verre de vin assorti 7€

Nos menus sont servis par table entière

Printemps 2026 (à partir du 9 mai)