

Menu du Phare

SAISON 2025

MISE EN BOUCHE

Blini, Grey owl, crème poivre-citron, pickles de légumes épicés et chutney de camerises

SOUPE

Potage de saison

PLATS PRINCIPAUX

Poulet fermier mijoté aux épices douces, sauce au myrique baumier, écrasé rustique, légumes de saison et croustillant d'algues

OU

Flétan poêlé, sauce au verjus, purée de pommes de terre et légumes de saison

DESSERT

Tiramisu d'inspiration boréale
(Sirop au foin d'odeur, crème au mélilot et fruits de saison)

