

Nos Entrées

*Thon en Grawlax,
tapenade d'olives noires, fraîcheur céleris,
tube de concombre et son friable. 21.80€*

*Bouillon corsé et glacé
de poulpe et langoustines, graines de moutarde,
mousse raifort et salicornes. 19.30€*

*Farret de veau
en cuisson de 9 heures,
dans un mem au foie gras 18.60€*

Foie gras de canard IGP : indication géographique protégée

Nos Poissons

*Merlu de ligne Poché,
en chapelure d'herbes,
chou-fleur cru, crème Dubarry . 22.40 €*

*Roti de lotte, tomates confites,
asperges, pommes râtées,
cresson cru et cuit, juste à l'huile de noix
franquette de Bocerno. 24.50 €*

Notre Viande

*Selle d'agneau, farce persillade,
crèmeux de petits pois,
cylindre de polenta de châtaigne et son jus.*

24.90 €

nos viandes sont d'origine française

Nos Fromages

Le plateau de fromages de France *14.00 €*

où

Le roquefort en chapelure de noix torréfiées,

poire confite au vin rouge et porto *10.50 €*

-prix nets-
TVA 10%



Nos desserts

*Clafoutis myrtilles et amandes,
fraicheur Carensac,
cappuccino de lait de poule.*

14.00 €

*Tartelette fraises,
crème namélaka pistache,
sorbet betterave framboise.*

14.00 €

Paulova, citron framboise.

14.00 €

-prix nets-

TVA 10 %

