MENU 38€*

Signature

FAIT MAISON

Entrée - 11€

Tartare de Thon
Huile de Sésame Grillé, Avocat, Vinaigrette Fruit de la Passion, Tarama de Haddock Fumé

Soupe à l'Oignon
Recette de votre Cheffe Anaïs, Pickles d'Oignons, Comté Affinée, Tartine Croustillante de Moelle, Huile de Truffe Noire

L'Oeuf Parfait
Tombée de Pousse d'Epinard, Ail & Chorizo, Béchamel Noix de Muscade, Guanciale Grillé, Croûtons Dorés

Plat - 23€

Le Canard
Demi Magret de Canard, Purée de Petit Pois, Shiitake, Sauce aux Poivres, Chutney de Mangue au Vinaigre Balsamique

Filet de Poisson
Pommes Poêlées , Mousseline de Pommes de Terre, Tombée de Choux Rouge, Beurre au Cidre

Souris d'Agneau (supp +8€)
Confite au Cumin, Miel et Thym , Citron Confit, Polenta Crémeuse , Jus d'Agneau , Navet Glacé

Assiette Fusion Végétarienne
Nous consulter

Fromage - 11€

Trio de Fromages de Nos Régions
Nous consulter

Dessert - 12€

La Mangue
Mousse Onctueuse Mangue, Dés de Mangues Fraîches, Fine Coque de Chocolat Blanc Craquante

Sphère Chocolat
Riz au Lait, Glace Vanille, Sauce Chocolat

Noisette de Castillonnès
Praliné, Mousse Noisette , Caramel Beurre Salé

Entrée,Plat, Fromage **OU** Dessert — 38€

Entrée,Plat, Fromage **ET** Dessert — 45€

Menu Enfant 18€
Entrée/Plat/Dessert (nous consulter)

**Hors supplément*

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE