

MENU 38€*



Signature

Entrée - 11€



Tartare de Thon

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

L'Asperge Blanche

Sauce Hollandaise Citron, Guanciale, Fraise
Frâiche, Huile d'Herbes

L'Oeuf Parfait

Tombée de Poireaux, Crème de Truffe
Croûtons, Fromage de Brebis

Plat - 23€

Le Veau

Grenadin de Veau, Petit Pois au Beurre de
Menthe, Sauce aux Poivres, Purée de Petit Pois

Filet de Poisson

Asperges Vertes, Coulis Ail des Ours,
Rhubarbe, Mousseline de Pommes de
Terre

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€

Le Citron

Ganache montée au Citron Jaune, Coeur
Ananas Flambée à la Liqueur Exotique

La Noix de Coco

Ganache Montée Noix de Coco, Pana cotta
Coco, Coque Chocolat Noir

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 FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE