SOIR

ENTRÉE / PLAT	39€
PLAT / DESSERT	39€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	46€

À PARTAGER :

-Notre terrine de campagne / pickles / cornichons aigre-doux /12€

-La planchette de saucisson de la ferme du Pelosset / 6€

-Le croque toasté au jambon / cheddar / spicy mayo / 12€

-Le Jambon Mangalica affiné 20 mois / 20€

ENTRÉES

Les moules de Bouchots servies glacées / sauce césar au jus de coquillage

L'oeuf parfait / velouté de champignons / lard Gascon / pickles de Shimeji

Le tartare de merlu / émulsion Mangue-Passion / radis **(+2€)**

Les ravioles de joues de boeuf / jus meurette / émulsion au lard

PLATS

L'épaule d'agneau confite d'une nuit / lasagne aux champignons / jus de braisage.

Le filet de canard / aubergines braisées à la sichuanaise / jus gastrique au cassis

Le risotto crémeux / encornets sautés / persillade / sauce vin blanc…

Tartare de bœuf au couteau / câpres-croûtons frits / grenailles / Hollandaise

DESSERTS

La crème d'ange / caviar de mangue / glace yaourt- basilic / meringues légères

Le gratin de figues fraîches / condiment rhubarbe / gel citron / sabayon

Les Pasteis de nata à l'abricot comme un « clafoutis » / coulis caramélisé

Le soufflé chocolat noir « comme un mi-cuit » (à commander en début de repas) +3€

Assiette de fromages de la ferme du Pelosset / 13€ , ou en duo /16€