



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Gravlax de Bœuf,
Crème Raifort et Gingembre confit

Tataki de Thon,
Condiment ananas, Coriandre et crème d'avocat

Tomates « Torino » rôties,
Sorbet Basilic maison, espuma Burrata

**** ** ***

Côtelettes de Canard du Sud-Ouest,
Aubergine confite

Filet de Turbot,
Minestrone de légumes, moules et coques

Filet mignon de Veau en croûte d'herbe,
Mousseline de Butternut, girolles, crispy de Lard

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Soufflé chocolat, cerises à l'eau de vie, sorbet Griottes
(dessert sans Gluten)

Mille-Feuille d'abricots rôtis au miel et Romarin, sorbet Litchi

Figues rôties, crumble noisette et crème Pistache

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier (Tarif selon cuvée du moment)***
- ***Accord mets et vins (3 verres) ...25 €***