



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

ou

Menu Régalien en 3 temps 45€

ou

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

Foie gras poêlé,
Poire pochée au vin rouge et épices

Cuisses de grenouilles panées,
Coulis de persil et émulsion d'ail doux

Asperges des Landes,
Hollandaise, pesto d'ail des ours et chiffonnade de Bresaola

** ** *

Picanha de Veau ,
Tourte Franc-Comtoise au chorizo

Carré d'Agneau,
Légumes de printemps et lard de Colonnata

Saint-Jacques snackées,
Mousseline de Butternut et asperges vertes

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Dessert chocolat,
glace vanille miso, crumble chocolat, yuzu et sésame

Praliné cœur coulant mangue, passion,
Granola et sorbet Tutti Frutti

Fraises gariguettes, ganache yuzu, glace pistache

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €