

ENTREE-PLAT-DESSERT 48 euros
ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT 44 euros

ENTREES

Ravioles de crabe et gambas, bisque de crevettes roses.

Carpaccio de saumon mariné au citron conbava et
petits légumes croquants.

Crèmeux de petits pois au chorizo et œuf parfait.

Asperges blanches, vinaigrette aux herbes et crumble.

Filets de caille et céleri en vinaigrette truffée.

PLATS

Risotto d'aubergines grillées et vieux parmesan.

Poulpe sauté sur fine ratatouille.

Dos de cabillaud, poêlée de légumes verts au pesto de basilic.

Joue de cochon moelleuse et polenta crémeuse au thym .

Suprême de volaille en ballotine,
pommes dauphines et sauce au fois gras.

Filet de bœuf, gâteau de pomme de terre fondant et
jus de viande. + 6 euros

FROMAGES + 4 euros OU DESSERTS

Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de repas).

Mille-feuille aux fraises.

Crème brûlée à la pistache, coulis de fruits rouges.

Tarte sablée à la framboise et sorbet framboise.

Mi-cuit au chocolat, glace à la vanille.