



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 50 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 58 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Fromageries Marcel Petite Comté au lait cru affiné 16 mois 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées (à la carte 16 euros) *****

Magret de canard de la « Ferme de Laroque » (Montvalent) séché par nos soins au poivre de la Jamaïque, marrons brûlés et grenade

Ou/et

Chaud-froid de céleri rave, pétoncles (origine Atlantique Nord Est) aux agrumes, sauce blanquette de morue au pain de seigle

Plats (à la carte 29 euros) *****

Skreï (origine Atlantique Nord Est) en vapeur douce, champignons de Paris et poireaux, onctueux de navets boule d'or au lard « Porc Noir de Bigorre », sauce matelote au chocolat 70%

Ou/et

Carré de porc des Monts Lagast (Aveyron) 15h à 63°C, choux et shiitake, haricots rouges d'Alex et Paul (Sud-Ouest) aux algues, bouillon japonais de porc comme un Tonkostu (mirin-shiitake-miso blanc-sésame)

Desserts (à la carte 13 euros) *****

La noix de muscade : en infusion dans une banane et glacée, feuilleté au beurre des Charentes (maison François), le citron kalamansi onctueux et gourmand

Ou/et

Craquant au chocolat ivoire et pamplemousse, gel au Gin Tonic