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

* Fromage « notre sélection du moment » et noix de Floirac 6 euros

* Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 16 euros)

*****

Poireaux et bœuf corrézien dans une version nipponne (maki – tataki – radis noir au gingembre rose)

Ou/et

Filet de maquereau (origine atlantique nord-est) rôti, butternut onctueuse et croustillante, cresson de Chauffour-sur-Vell, jus de raisin au porto et vinaigre balsamique

Plats

(à la carte 29 euros)

*****

Maigre (origine atlantique nord-est) en vapeur douce, feuilles d'endive caramélisées et quinoa, champignons de Paris au naturel, crème double et voile de ventrèche

Ou/et

Petits rillons de poitrine de veau aveyronnais dans un bouillon de pomme de terre de Normandie à la sauge, choux et feuilles de l'Automne

Desserts

(à la carte 13 euros)

*****

Pomme comme un doughnut au caramel beurre salé, arlette au beurre doux des Charentes (Maison François) et lavande de Floirac glacée

Ou/et

La poire : pochée et infusée au poivre long de Java, le chocolat : Valrhona Guanaja 70% en émulsion tiède, streusel à la noisette, amaretto et café en gelée

Prix nets – Service compris Carte des allergènes à disposition