

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 décembre

Menu entrée /plat/dessert 40€

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés

Menu enfant plat/dessert 20€

Accord mets et vins 20€

Un verre de vin différent accompagnant

L'entrée, le plat et le dessert

L'accord est proposé par notre équipe en salle et ne peut être modifié.

Une carte des vins aux verres est également disponible.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment (**supp7€**)

Domaine Coustarret, Renaissance, AOP Jurançon sec

Ou

Raviole Rouge, œuf coulant, beurre de haddock, purée de betteraves et châtaignes

Château de Clapier, Soprano blanc, AOP. Luberon

Ou

Velouté de courge Butternut bio du Puy, copeau de jambon Bellota et pistaches torréfiées

Château Bois Brinçon, Garance, VDF. Rouge (Loire)

Pêche du jour, fine brandade et fenouil croquant, sauce citronnelle

Domaine Astrado, Solstice blanc, IGP. Méditerranée

Ou

Suprême de poulet jaune, choux rouge braisé à la Syrah

Domaine Jaume, AOP. Côtes du Rhône rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Reparade, Confiture (supp14€**)**

Panna cotta, gelée de citron, petits fruits rouges

Ou

Profiterole, glace caramel, crème caramel, amandes craquantes

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, N°7, IGP. Côtes de Gascogne blanc