



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 49 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 57 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Ossau Iraty fermier Fromage de brebis de la ferme Etxeber 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 15 euros)

Chair de crabe aux épices douces, mousseline de fèves au raifort

Ou/et

Poireau printanier, crema Tartuffon et petits bouchons feuilletés au beurre extra-fin AOP des Charentes de la « Maison François »

Plats

(à la carte 28 euros)

Filet de maquereau (origine Atlantique nord-est) rôti, ail grillé au vinaigre de cidre, garnitures comme en Provence et crémeux paprika

Ou/et

Notre vision d'un veau Vitello Tonnato : paleron de veau du Lot cuit en basse température, fenouil rôti et pomme de terre primeur AOP île de Ré aux zestes de citron

Desserts

(à la carte 13 euros)

Sur un modèle de pavlova : rhubarbe crémeuse et au naturel, émulsion de Mara des Bois

Ou/et

Abricots cuit et cru, sablé breton, lavande et olives noires

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition