



Entrées

Velouté Dubarry, gnocchi maison, magret fumé & noisettes torréfiées	10€
-	
Ravioles de Langoustine, ricotta & épinard, Minestrone à la citronnelle	11€
-	
Œuf poché façon meurette & foie gras poêlé	11€
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges & toasts	14€

Plats

Déclinaison autour du cochon : Côte de cochon noir de Bigorre AOP, saucisse de Morteau & jambon Ibérique, vrai jus, purée & poireaux	25€
-	
Tournedos de Canard du Sud-Ouest, caramel à l'orange, tarte aux légumes oubliés et pommes de terre grenaille (foie gras poêlé suppl 5€)	22€
-	
Lamelle d'encornet géant en persillade, confiture aigre douce pimentée , frites & panais	20€
-	
Filet de Bar au sésame, bisque vanillée, carotte au soja & tagliatelles fraîches	22€

Prix TTC, service compris



Desserts

Cœur coulant chocolat noir, glace vanille (12min de cuisson, à commander en début de repas)	8€
-	
Tartare et glace mangue, pignons de pin caramélisés & coulis fruits exotiques	8€
-	
Crème brûlée pistache & glace pistache	8€
-	
Assortiment de glaces Gelato di Natura (glaces artisanales Italiennes) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille, pistache, café moka, caramel beurre salé, pomme verte, chocolat noir, mangue, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés	8€

Prix TTC, service compris