



Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,

Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,

Talao, tapenade et jeunes pousses

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

**** ** ***

Filet mignon de Veau,

Gnocchis & Girolles

Noix de Saint-Jacques,

Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Côtelettes de Canard du Sud-Ouest,

Aubergine confite

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Raisin noir poêlés au verjus,

Crème vanille, Granola, sorbet Goyave

Poire pochée,

ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Figues rôties,

crumble noisette et crème Pistache

- *Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier (Tarif selon cuvée du moment)*
- *Accord mets et vins (3 verres) ...25 €*