

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

MENU DEGUSTATION

57 €

Tartare de maigre à la main de Bouddha

(hors menu 14€)

Ravioles de homard, bouillon infusé au gingembre et herbes fraîches

(hors menu 13€)

Médallion de veau, purée grand-mère, salsifis sautés aux morilles, jus réduit

(hors menu 31€)

Entremets chocolat/poire et amandes grillées

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées

Makis de courge spaghetti, gingembre et fromage frais	11.00 €
Foie gras de canard mi-cuit, gelée de Jurançon, confit d'oignons	14.00 €

Plats :

« Boudin blanc » (végétarien) de chou-fleur aux cèpes, grenailles et champignons, sauce veloutée aux cèpes séchés	24.00 €
Joues de porc braisées au Montbazillac, poires et pommes de terre grenaille	28.00 €
Filets de rouget grondin en bouillabaisse, pommes de terre, rouille et croûtons	26.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Sablé breton pur beurre, ganache citron, zestes confits et suprêmes acidulés	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €