

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€)

Raviolies de homard, bouillon infusé au gingembre et herbes fraîches

(hors menu 13€)

Médaillon 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 €