



Entrées

Velouté de Butternut, chantilly cacahuètes, focaccia & jambon Pata Negra	10€
-	
Ravioles de Langoustine, ricotta & épinard, Minestrone à la citronnelle	11€
-	
Croquilles d'escargots, foie gras poêlé, embeurrée de chou & champignons	11€
-	
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges & toasts	14€

Plats

Filet de Bœuf, sauce marchand de vin, confit de fenouil & grosses frites (foie gras poêlé suppl 5€)	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€
-	
Noix de St-Jacques snackées, beurre rouge, arancini au chorizo Ibérique & mozzarella	22€
-	
Filet de Bar au sésame, bisque vanillée, carotte au soja & tagliatelles fraîches	22€



Desserts

Cœur coulant chocolat noir, glace cacahuète choco/caramel (12min de cuisson, à commander en début de repas)	8€
-	
Cheesecake, gel mandarine/vanille & sorbet mandarine	8€
-	
Crème brûlée vanille de Madagascar & glace vanille pécan	8€
-	
Assortiment de glaces 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille/noix de pécan, pistache, café moka, caramel beurre salé, pomme verte, chocolat noir, mandarine, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés	8€