



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

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,
Crème d'Aubergine et Morilles

Carpaccio de poulpe,
Pomme Granny Smith, anis vert et fenouil

Croustillant d'agneau au mélange d'épices Bezar
et Labné (fromage frais, ail, épices)

** ** *

Filet de Canette,
Arancini, petits pois, Feta, émulsion d'ail noir

Croustillant de Lotte aux épices douces, duo d'asperges

Paleron de Bœuf,
Petit artichaut violet et pressé de Pommes de terre

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Dessert chocolat,
glace vanille miso, crumble chocolat, tuile de sésame

Ganache Dulcey et Financier noix de coco
crémeux citron, sorbet Mojito

Fraises gariguettes, ganache yuzu et pistache en 3 façons

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