

Menu 41€

E N T R É E S :

Foie Gras mi-cuit à la Noce Royale IGP Sud Ouest, Pâte de clémentine (Supplément 5 € au menu) 18€

ou

Pavé de Saumon Bömlo fumé et mi-cuit, condiment de betterave jaune au citron confit 14€

ou

Blanquette de cuisses de Grenouilles et Escargots 14€

P L A T S :

Filet de Sériole, Bisque de Saint Jacques
crémé 24€

ou

grenadin de Veau basse température, sauce aux Girolles 24€

ou

Pavé de Boeuf, petit jus de bière fumé à la feuille de cigare 24€

D E S S E R T S :

Assiette de fromages affinés 9,50€

ou

Tatin aux pommes ganache crème de marron et
chocolat blanc 9,50€

ou

Pain d'épices au miel du village et crémeux à l'orange 9,50€

ou

Crème Brulée du moment 9,50€

S U G G E S T I O N S D U C H E F :

*Pavé d'Entrecôte de Boeuf Wagyu (environ 80g) 45€

*Entrecôte de Boeuf (environ 300g) 28€