



**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)

Foie gras poêlé, (+3€)

Poire pochée au vin rouge et épices

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

Asperges des Landes,  
Hollandaise, pesto d'ail des ours et Bresaola

\*\* \*\* \*

Filet de Canette aux épices ,  
Tourte Franc-Comtoise au chorizo

Agneau de lait des Pyrénées de la maison « Campet »,  
Légumes de printemps et lard de Colonnata

Croustillant de Lotte aux épices douces,  
Mousseline de Butternut et asperges vertes

\*\* \*\* \*

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Dessert chocolat,  
glace vanille miso, crumble chocolat, yuzu et sésame

Moelleux noix de coco, ganache Dulcey,  
Crèmeux citron, sorbet Mojito

Fraises gariguettes, ganache yuzu, glace pistache

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier (boissons non incluses)
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €

*\*Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif des menus\**