



Entrées

Velouté de Butternut, chantilly cacahuètes, focaccia & jambon Pata Negra	10€
-	
Gambas en Kadaïf, mousseline de carotte des Sables au beurre noisette, sauce Sriracha	11€
-	
Ravioles de foie gras poêlé, champignons, sauce poulette à l'estragon	10€

Plats

Pluma Ibérique(maison Lesage), polenta croustillante, crème de maïs & pickles de radis	23€
-	
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€
-	
Brochette de Noix de Saint Jacques panées à la noisette, risotto crémeux aux cèpes	22€
-	
Pavé de saumon, sauce beurre blanc, gâteau de pommes de terre et confit de fenouil	22€

Desserts

Moelleux vanille/châtaigne, confiture de lait, glace vanille et noix de pécan (12min de cuisson, à commander en début de repas)	8€
-	
Pommes caramélisées, confiture de poire, sorbet pomme verte & gaufre	8€
-	
Crème brûlée Tonka & glace à la fève de Tonka	8€
-	
Assortiment de glaces de chez Antolin (maitre Artisan glacier) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille/noix de pécan, pistache, café moka, caramel beurre salé, noix de coco, fougasse d'aigues mortes(biscuit à la fleur d'oranger), chocolat noir, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés (La crèmerie Biterroise)	7€