



Carte

Entrées

*Le cappuccino froid de petits pois, craquant de canard, agrumes, les herbes du jardin

*Tempura de cabillaud, tomate, algues marines, finger croustillant

Plats

*Atlantique, méditerranée, rivière, le poisson sera une découverte en début de repas (Sup 3€50)

*Le carré de cochon IGP du sud Ouest, floraline de légumes, safran, un jus de cuisson réduit

*La raviole ouverte de pintade confite, badiane, thym citron, des légumes d'été, un jus corsé

Desserts

*La fraise glacée, cœur de citron, meringue, cranberries

*La corolle craquante de cerise à la fois confite et glacée, chocolat

*Le moelleux aux amandes, vanille, framboise, espuma de yaourt

Entrée + plat ou Plat + dessert : 29€80

Menu d'Henri

(Entrée + plat + dessert): 34€80

Menu de Gaspard

(entrée+plat+fromage+dessert) : 39€80

Menu de Charlotte (entrée+poisson+viande+fromage+dessert) : 47€80

Le menu de Charlotte est servi pour l'ensemble des convives

Pour le poisson: supplément de 3€50