

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

MENU DEGUSTATION

59 €

Tarte croustillante aux cèpes, siphon léger aux cèpes, coppa des Pyrénées et lames de cèpes frais

*

Œuf poché, crème de cèpes, petits croûtons

*

Magret de canard rôti, pommes de terre grenaille sautées, cèpes et figues grillés, jus réduit

*

Brioche perdue aux cèpes, nuages d'anglaise infusée, praliné maison aux cèpes

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Entrées :

Crème de pois cassés, petits croûtons et escargots en persillade légère	12.00 €
Pâté en croûte du Zèbre aux girolles, poires, boudin blanc et fine gelée	14.00 €

Plats :

« Œufs au gratin », fondue de poireaux, fleurons, béchamel légère au comté et poires fraîches	24.00 €
Filet de maigre poêlé, polenta girolles et pakchoï, fumet réduit	27.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Brownie chocolat/bananes /noisettes	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €