

Les Viandes

Tournedos de Noisette d'Agneau, jus corsé, thym citron	22 euros
Magret de canard au miel d'épices douces	20 euros

Suggestions voire ardoise du jour

« Pour chaque plats, Garniture de légumes de saison »

Les Spécialités

Pavé de saumon aux deux sésames, crème de petits pois	20 euros
Poisson du marché risotto crémeux , coco citronnelle	19 euros
Pluma de porc Ibérique au jus de viande	26 euros
Profiterole de ris de veau flambées au Vieil Armagnac	22 euros

Menu Enfant

Steak haché « Bio » ou poisson du jour, + 1 boule de glace 15 euros

Les Desserts

La Fenêtra de la Colombière aux fruits et citron confit	9 euros
Mi-cuit au chocolat, boule de glace au marc de champagne	10 euros
Tarte citron reconstituée, meringue craquante et granola	8 euros
Sablé breton, Poire rôtie au miel, glace à la rose	8 euros
Café Gourmand (mini desserts maison)	9 euros
Pruneaux Armagnac et zestes d'orange	14 euros
Assiette « Fromages et Ramage »	6 euros
(Brie de Nangis, Rocquefort et brebis basque)	8 euros
Les 3 :	