

Menu

Entrées :

- Tarte fine à la courgette, chèvre frais, ail des ours 16€
- Vitello tonnato, parmesan 22€
- Tartare de daurade royale, semoule de blé façon taboulé 20€
- Escalope de foie gras poêlé, carottes des sables, miel, 4 épices 24€

Les plats :

- Boeuf Angus braisé façon basquaise, polenta aux piquillos et olives noires 29€
- Pavé de saumon Bomlo, artichaut, basilic 32€
- Ballotin de volaille aux morilles, asperges, pommes de terre mitraillées 38€
- Filet de Turbot, fenouil, riz vénéré, safran 36€

Desserts :

- Panna cotta pamplemousse, poivre de Timut, crumble 11
- Tartelette fraises-pistaches 13€
- Entremet chocolat, noix de coco 14€
- Mousse de feta, aubergines, olives noires 15€
- Assiette de fromages 15€

Menu à 42 €

Tarte fine, chèvre frais, ail des ours

Boeuf Angus braisé façon basquaise, polenta aux piquillos et olives noires

Panna cotta pamplemousse, poivre de Timut, crumble

Provenances :

Boeuf : Irlande /Volaille : France /Saumon : Norvège /Turbot : Atlantique/Foie gras : France /Daurade/ Thon : France

Nous proposons également un menu Découverte midi et soir toute la semaine ainsi qu'un menu du jour à 30€ servi uniquement sur le service du midi du lundi au vendredi.

