



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au vendredi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu unique pour l'ensemble des convives)

Carpaccio de Poulpe,
Pomme Granny Smith, vinaigrette aux graines d'anis et fenouil

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Œuf parfait bio,
Crème de Potimarron, Pastrami maison, émulsion miso

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Dos de Lieu jaune,
Mousseline de carotte jaune, petits pois, pamplemousse

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Mille-feuille d'abricots rôtis au miel,
Ganache chocolat blanc et sorbet abricot

Pêche plate pochée,
Sirop Thym citron, groseilles et sorbet maison à l'amande amer

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €