



Menu en 2 temps 35€
(Sauf samedi soir & jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Gravlax de Bœuf,
Crème Raifort et Gingembre confit

Tataki de Thon,
Condiment ananas, Coriandre et crème d'avocat

Tomates « Torino » rôties,
Sorbet Basilic maison, espuma Burrata

**** ** ***

Côtelettes de Canard du Sud-Ouest,
Aubergine confite

Filet de Turbot,
Minestrone de légumes, moules et coques

Filet mignon de Veau en croûte d'herbe,
Mousseline de Butternut, girolles, crispy de Lard

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ganache Dulcey,
Financier chocolat, sorbet pomme, espuma fève de Tonka

Poire pochée au vin rouge,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Figues rôties,
crumble noisette et crème Pistache

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier (Tarif selon cuvée du moment)***
- ***Accord mets et vins (3 verres) ...25 €***