

NOTRE CARTE DU MOMENT OU ENTREE+PLAT+DESSERT 42€

ENTREES 12 EUROS

Velouté de courge butternut en feuilleté, moules du Mont Saint Michel et légumes au safran
L'oeuf bio en meurette, oignons grelots confits, champignons bruns, lard fumé et pain toasté
Tête de veau panée, légumes d'un pot au feu, herbes du gers et vinaigrette à la moutarde savora
Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'oignons au chaudron (+6 euros).

PLATS 24 EUROS

Poisson du moment, endives confites au jus et croquantes, sauce au gorgonzola et noix torréfiées
Nos calamars en carbonara, risotto de pâtes, parmesan affiné et mousse de lard fumé
Quasi de veau rôti, légumes d'automne au beurre noisette, jus aux châtaignes grillées et herbes fraîches
Emincé de magret de canard au beurre rouge, frites paysannes et salade d'ici (+4 euros).

DESSERTS 9 EUROS

(merci de les commander en début de repas)

Paris-Brest du Petit Gourmand, coeur coulant pur praliné, amandes caramélisées
Citron en trois façons, en lemon curd, en biscuit moelleux, en glace légère et éclats de meringue
Le riz au lait de Josette, caramel laitier au sel de Salies de Béarn
Assortiment de fromages affinés et confiture de griottes

Veillez nous informer de toute allergie ou intolérance avant de passer commande.

Selon vos préférences alimentaires (végétarien, végétalien, etc.), des alternatives gourmandes vous seront proposées.

PRIX NETS EN EUROS

SERVICE INCLUS – CHÈQUES ET TITRES RESTAURANT NON ACCEPTÉS