

Menu du chef à 38€ (tous compris)

Sangria **ou** Planteur **ou** Kir **ou** Cocktail sans Alcool

Votre menu est accompagné de 2 verres de vin de notre sélection (rouge, blanc ou rosé)

Entrée seule 15€

- Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés
- Ou** Salade de filets de cailles, pommes fondantes et vinaigrette de framboise
- Ou** Papillote de camembert lardé, mesclum à l'huile de noix
- Ou** Farcis d'Artichauts aux St Jacques gratinés
- Ou** Carpaccio de Saumon d'Ecosse "Label rouge" fumé maison et wakamé

Plat seul 23€

- Tournedos de St Jacques et Ris de Veau, au beurre blanc Noilly
- Ou** Filet de St Pierre à la crème de Langoustines, Rissoto aux courgettes et parmesan
- Ou** Magret de canard aux cèpes, pommes confites et purée de patate douce
- Ou** Faux filet Braisé aux échalotes confites, légumes de Saison
- Ou** Côte de Cochon Ibérique, Girolles et croustillant de pied de cochon, purée maison

Dessert seul 8€

- Ou** Coulant au chocolat, crème Anglaise à la pistache et glace à la vanille
- Ou** Pain perdu brioché, glace caramel et caramel maison
- Ou** Délice au chocolat et marron, coulis exotique et éclats de meringues
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier au citron, crème brulée et pot de chantilly)
- Ou** Carpaccio d'Ananas au vieux rhum, glace Pina-Colada et tuile au chocolat
- Ou** Coupe glacée
- Ou** Assiette de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

Café

Prix net ttc, service compris

Tous nos plats sont faits "maison"