

Menu du chef à 39€ (tout compris)

Sangria **ou** Planteur **ou** Kir **ou** Cocktail sans Alcool (10 cl)

Votre menu est accompagné de 2 verres de vin (12cl) 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 marinés, pommes fondantes et vinaigrette à la framboise
- Ou** Camembert lardé en papillote, mesclun à l'huile de noix
- Ou** Sauté d'Encornets à l'ail confit au piment d'Espelette
- Ou** Saumon fumé (maison) d'Ecosse "Label Rouge" Wakame

Plat seul 23€

- Montgolfière de ris de Veau aux cèpes et foie gras
- Ou** Magret de Canard "Rossini" Pommes de terre confites et purée de patates douces
- Ou** St Pierre aux Gambas, crème de Gambas, petits légumes
- Ou** St Jacques à la plancha, risotto croustillant aux cèpes
- Ou** Pigeonneau de Mios en deux cuissons (Cuisse farcie au foie gras et cèpes et filet grillé)
- Ou** Noix de Veau, jus aux Morilles, purée de carottes

Dessert seul 8€

- Ou** Coulant au chocolat, crème Anglaise à la pistache et glace à la vanille
- Ou** Crumble de pommes et poires, pépites de chocolat
- Ou** Vacherin aux Marrons glacés, coulis de passion
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier au citron, crème brûlée et pot de chantilly)
- Ou** Carpaccio d'Ananas au rhum, Sorbet Piña-Colada et sa tuile au chocolat
- Ou** Coupe glacée
- Ou** Assiette de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

Café

Prix net ttc, service compris