

Menu du chef à 39€ (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** Sauté d'Encornets à l'ail confit au piment d'Espelette
- Ou** Tataki de Thon au soja et sésames, sauce curry rouge et Sashimi, Wakamé

Plat seul 23€

- Duo de Ris de Veau braisé et St Jacques à la plancha, beurre blanc Noilly
- Ou** Filet de St Pierre et Gambas, Risotto aux courgettes et vieux parmesan
- Ou** Cocotte de Joints de porc confites à la Bordelaise, petits légumes glacés
- Ou** Filets de Rougets à la Luzéenne, purée aux herbes fraîches et petits légumes
- Ou** Côte de Bœuf Limousine (env 500gr) à l'échalote et frites

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** Baba au rhum et chantilly
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier au citron, crème brûlée et pot de chantilly)
- Ou** Tartare d'Ananas, glace Coco 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"