

MENU du 14/11 au 27/11

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 49,00€

Mise en bouche du moment

Velouté de betteraves au gingembre et citron vert, copeaux de bonite séchée *19€

ou

Crumble de légumes d'automne gratinés au pecorino romano *20€

ou

Flan forestier, chips de Serrano, sanguins marinés et coulis d'herbes fraîches *21€

Cabillaud en croûte d'ail des ours, sauce à la bière brune de Bozzale, crème de choux fleurs à l'ail noir et au curry noir, radis red meat *30€

ou

Effiloché de cochon braisé aux herbes comme une pastilla, purée d'artichauts au citron confit, mini carottes rôties *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *12€

ou

Chocolat Dulcey en texture et compotée de coings *12€

ou

Le baba à l'Italicus, crème montée au citron vert *13€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

MENU DES PETITS GOURMETS - de 12 ans

1/2 Entrée + 1/2 Plat + 1/2 Dessert + Sirop à l'eau = 19€

1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.