



MENU du 26/02 au 11/03



Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Fête ses 2 ans

Mise en bouche du moment

Pastrami de bœuf français, légumes croquants à l'indonésienne, coriandre *20€

ou

L'œuf parfait, velouté aux haricots Azuki et Miso rouge *20€

ou

Foie gras poêlé de canard français, purée de châtaignes et capucines *22€

Encornets snackés, risotto d'orge perlé au vieux parmesan,
bisque de carapace de homards et langoustines *30€

ou

Côte de veau français braisée, jus corsé façon « Sangria »
purée de dattes et patates douces, salsifis rôtis *30€

ou

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

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Moelleux au chocolat « Guanaja 70 % », cœur coulant au cassis *14€

ou

Ananas rôti comme un crumble, yuzu et cardamome verte *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

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