



MENU du 26/03 au 08/04



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

Mise en bouche du moment

Velouté de panais au lait de coco et garam masala *18€

ou

Gravelax de truite, mandarine et basilic thaï, œufs de truite *21€

ou

La belle terrine de campagne du Chef (porc français), pickles de légumes *22€

Mijoté d'encornets comme une daube aux baies de sumac,
Tagliatelles à l'encre de seiche *30€

ou

Faux-filet de bœuf français snacké, jus corsé aux morilles,
Artichauts en barigoule et pommes grenailles *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

Entremet au « Guanaja 70 % », biscuit au grué de cacao et mangues fraîches *14€

ou

Riz au lait aux pommes, vanille Bourbon et caramel au beurre salé *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.