

FORMULES MENU

VIANDE OU POISSON + FROMAGE OU DESSERT	24€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON	28€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON + FROMAGE OU DESSERT	33€
ENTRÉE + VIANDE OU POISSON + FROMAGE + DESSERT	36€

ENTRÉES AU CHOIX

⟨ TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT PAIN AUX FIGUES, AMANDES ET NOISETTES

⟨ DÉS DE TRUITE FUMÉE, GUACAMOLE FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE

⟨ CROUSTILLANT DE CABÉCOU, TOMATES CONFITES, MAGRET SÉCHÉ

POISSONS AU CHOIX

⟨ PANACHÉ DE LA MER (SAINT JACQUES, GAMBAS, POISSON DU MOMENT)

⟨ NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES PURÉE DE TOPINAMBOUR, LINGUINES ET CRÈME DE BANYULS

⟨ PAUPIETTE DE SAUMON, LÉGUMES VERTS SAUCE PIQUILLOS

VIANDES AU CHOIX

⟨ PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE SAUCE CHAMPIGNONS

⟨ CONFIT DE CANARD AVEC HARICOTS COUENNES OU LÉGUMES SAUCE AU POIVRE

⟨ AGNEAU RÔTI AUX HERBES, PANISSE ET POIS CHICHE

DESSERTS AU CHOIX

LES DESSERTS SONT À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS, MERCI.

⟨ DÉLICE AUX FRAISES

⟨ CRÉMEUX AU CHOCOLAT

⟨ TARTE TATIN GLACE VANILLE

⟨ CRÈME BRULÉE À LA NOIX DU PÉRIGORD

⟨ PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY

⟨ DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX AVEC CHANTILLY



TOUS NOS PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.