

Entrées

- ♦ Pressé de Queue de Bœuf, Carottes, Gribiche aux Alcaparrones 9
- ♦ Truite de Banka fumée, vert de Laitue, crème de Céleri, Craquant Citron - Sésame 10
- ♦ Tatin d'Endives caramélisées, Bleu et Noisettes torréfiées, Marmelade de Cerises 9,5
- ♦ Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons, Glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- ♦ Terrine de Foie Gras Maison, Jus de Mangue, Pain Noix - Agrumes 13

Plats

- ♦ Turbot Meunière Citronné, Mousseline de Céleri et Pamplemousse au jus d'Estragon 19
- ♦ Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, Mousseline de Patate Douce 22
- ♦ Veau comme une Blanquette, Ecrasée de Pomme de Terre Truffée, Oignons et Carottes glacés 20
- ♦ Pigeonneau en 2 façons, Polenta et Cerise Noire d'Ixassou, Eclat de Fenouil et Cumin 23

Fromage du moment 5

Desserts Maison

- ♦ Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère Vanille bourbon (à commander en début de repas) 8
- ♦ Tiramisu revisité Café - Amaretto, Poires, Croquant au Grué 8,5
- ♦ Russe au Praliné (Recette Jean-Paul Heynard) et sa Glace Café Espresso 7,5
- ♦ Gratin de Fruits de Saison, Sorbet Pomme verte 8

Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais

Formule enfant (-10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€

Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris