

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38 €

Mise en bouche

Mousseline de truite saumonée aux écrevisses en feuille de choux,
sauce onctueuse au fenouil
Salmon trout mousseline with crayfish in cabbage leaves, Creamy fennel sauce

ou

Jarret de cochon fermier en effiloché,
confit d'oignons à la crème de cassis, sabayon de moutarde à l'ancienne
Shredded farm pork shank, Onion confit with blackcurrant cream, grainy mustard sabayon

Pavé de merlu en croûte de poivrons et piment d'Espelette,
lentilles corail et pousses d'épinard, émulsion à l'oseille
Hake fillet in a pepper and Espelette pepper crust, Coral lentils and spinach shoots, sorrel emulsion

ou

Paleron de veau cuit basse température,
pressée de pommes de terre au lait d'amande, jus parfumé au thym
Veal chuck cooked at low temperature, pressed potatoes with almond milk, thyme-flavoured juice

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte