

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38 €

Mise en bouche

Terrine de pintade au lard, artichauts et noisettes,
condiment aigre doux, salade de jeunes pousses

Guinea fowl terrine with bacon, artichokes and hazelnuts, sweet and sour condiment, salad

ou

Compression de saumon fumé, chèvre frais, choux fleurs,
biscuit moelleux au piment d'Espelette, coulis de roquette

Smoked salmon, fresh goat cheese, cauliflower, Soft biscuit with Espelette pepper, rocket coulis

—

Daurade sébaste au beurre d'orange, tombée d'endives,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives Leblanc,
velouté de cresson

*Sea bream with orange butter, wilted endives, mashed potatoes with Leblanc olive oil,
watercress creamy*

ou

Paleron de bœuf charolais cuit longuement,
crémeux de panais, ravioles de fondue de poireaux,
réduction du fond de braisage

*Long-cooked Charolais beef chuck, creamy parsnips, leek fondue ravioli,
reduced braising stock*

—

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

—

Nos desserts aux choix à la carte