

MENU 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

Cappuccino de Champignons et Œuf Parfait Bio

Ou

Carpaccio de Tête de Veau, sauce Ravigote et Mesclun

Ou

Tartare de Dorade Royale, mousseline de carottes violettes

Ou

Escargots en persillade, lit de mousse verte ( petits pois) et sommités de Choux Fleur

Ou

Gravlax de Saumon mariné à l'Aneth et Coco, Crème montée au Citron

-----

Filet de Bar rôti au sel Viking, coulis d'Ecrevisses sauvages

Ou

½ Magret de Canard IGP Sud Ouest laqué au poivre épicé

Ou

Pavé de bœuf Angus mûré poêlé à la fleur de sel,  
sauce Béarnaise

ou

Tournedos de Cuissot de Cerf poêlé, éclats de Baies de  
Genièvre

Ou

Saucisson Pistaché « PatrimoniAm » (Bio & Local), sauce Moutarde violette

-----

Assiette de Fromages (ou Saint Marcellin entier) ou Faisselle crème ou coulis

Ou

Pêché du Curé d'Ars

Ou

Tarte aux noix caramélisées

Ou

Moelleux au chocolat Valrhona, glace vanille

Ou

Poire pochée au vin rouge et épices, sorbet

Ou

Riz au lait crémeux, Tartare de Fruits Exotiques

**SUGGESTION**

LE CASSOULET DE  
CASTELNAUDARY FAIT DANS LA  
TRADITION 25 € ( OU + 5 €  
FORMULE)