

MENU 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 30 € (entrée/plat/dessert)

MIS EN LIGNE LE 30/01, ce dernier varie toutes les semaines

Velouté de carottes au cumin, queue de homard marinée, huile verte

Ou

Œuf parfait, fondue de poireaux, champignons de Paris et émulsion d'Ail noir

Ou

Bricks de joues de boeuf confites, salsifis rôtis, pickles

Ou

Filet de maquereau barbecue, chips de riz, Leche de Tigre

Filet de Dorade royale, sauce crémée au Vinaigre de Calamansi

Ou

Onglet de Veau, jus au thym

Ou

Pluma de cochon ibérique au piment d'Espelette

Ou

Filet de Rouget Barbet, sauce Hollandaise

Ou

Supreme de volaille, sauce aux brisures de morilles

Ou

Quasi de veau, jus perlé à l'huile de truffes

Assiette de Fromages **Ou** 1/2 Saint Marcellin **Ou** Faisselle (nature **ou** crème **ou** Fruits exotiques)

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Trilogie de sorbets, salade de Fruits exotiques au vinaigre de Mangue

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

La pomme épicée en compote, sablée Breton maison et crème pâtissière à la vanille

Ou

Tartelette aux 2 chocolats (ganache chocolat blanc / café & chocolat lait), nougatine

**Le Cassoulet de Castelnaudary
fait dans la tradition**

(26 € ou +8€ dans la formule)