

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

Ou

MENU 30 € (entrée/plat/dessert)

CARTE DONNE A TITRE INDICATIF CERTAINS PRODUITS PEUVENT CHANGER

Velouté chaud de Butternut, chips de jambon cru et éclats de noisettes

Ou

Demi tourte de Paleron de Boeuf, mousseline de Carottes au Curry et jus au Romarin

Ou

Oeuf parfait, duxelles de champignons et poêlée forestière

Ou

Noix de St Jacques snackées et marinées à l'huile de Homard, mousseline et pickles de chou fleur

Filet de Dorade Royale, sauce hollandaise perlée à l'huile de Homard

Ou

Pavé de Cerf poêlé aux éclats de Genièvre, sauce poivrade au Cassis

Ou

Secreto de Cochon ibérique (Espagne), jus de viande à la graine de moutarde

Ou

½ Magret de Canard Français laqué aux baies de Timur

Ou

Suprême de Volaille à la crème et brisures de Truffes d'été

Ou

Pluma de Cochon snackée au piment d'espelette

Suggestion:

LE CASSOULET DE CASTELNAUDARY

Plat seul: 26€ ou Supplément +8€ dans la formule

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 du moment

ou

Café / Thé gourmand

Ou

Moelleux au Chocolat, glace noisette

Ou

Tartelette feuilletée, ganache chocolat blanc et vanille, compote Pomme, caramel beurre salé et sorbet Pomme verte