

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

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert) Octobre 2026

Velouté de champignons, œuf parfait, espuma à la fourme d'Ambert et tuile parmesan

Ou

Poitrine de cochon confite et son jus réduit, salade de petit épeautre à la faisselle persillée

Ou

Risotto Arborio au parmesan, crémeux de petits pois et escalopines de noix de Saint-Jacques de la Manche **NOUVEAU**

Ou

Gravlax de saumon, crème de fromage frais aux cébettes et citron, pickles de concombres et noisettes concassées

Ou

Ceviche de loup de mer, brunoise de fruits exotiques et grenade, wakamé

-----

Dos de sandre rôti, sauce au beurre blanc

Ou

Pavé de Gigot d'agneau rôti, jus court au thym frais

Ou

Bavette d'ailoyau de boeuf poêlé à la fleur de sel, sauce Béarnaise

Ou

Pavé de cerf poêlé aux éclats de genièvres, sauce poivrade aux baies de cassis **NOUVEAU**

Ou

Fondant de paleron de bœuf confit façon vigneronne **NOUVEAU**

-----

Assiette de fromages **ou** ½ st Marcellin

Ou

Faisselle (nature **ou** crème **ou** coulis fruits rouges)

Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

Café / Thé gourmand (chou chantilly / financier cassis / tartelette chocolat)

Ou

Tartelette chocolat noir et chantilly

Ou

Coupe Glacée pomme verte/banane, émietté de sablé breton et chantilly

Ou

Pavlova aux figues, chantilly yaourt et gel de figues rôties au vin rouge

Ou

Mille-feuille à la compotée de framboises et groseilles, ganache chocolat blanc au piment d'Espelette et glace yaourt

#### SUGGESTION

LE CASSOULET DE  
CASTELNAUDARY FAIT  
DANS LA TRADITION

28 € PLAT SEUL  
OU

+8 € EN FORMULE