



Menu

Entrée

Terrine de canard en rillettes et foie gras d'oie
Chutney poire et mangue parfumé au cognac
Tranche de brioche chaude

Queue de Langouste snackée, crémeux d'avocat parfumé au yuzu
Sablé parmesan (4€ de supplément)

Oeuf fermier à 63° aux lentilles vertes du Puy
Lard poché et fumé, parfumé à la truffe

Croquant de ris de veau de Corrèze, crème de livèche et morilles
sautées

Plat principal

Filet de Dorade royale sur peau nacrée, façon bouillabaisse revisitée
Garniture printanière

Volaille fermière label rouge basse t° en croute de parmesan
Cannelloni de pommes de terre aux légumes

Filet de boeuf Holstein, jus de veau à la betterave
Siphon de pomme de terre au Comté

Croustillant d'agneau rôti au miel ,graines de pavot
Arlequin de légumes glacés

Dessert

Tarte Tatin d'ananas en dôme au caramel beurre salé
Quenelle de mousse à la menthe et verveine, éclats de pistaches

Brownie intense aux noisettes, faisselle vanille Bourbon
Texture framboise, dulce de leche

Assortiment de fromages (3€ de supplement)

3 services : 45€
(Entrée + plat + dessert)

Selection de vin : 25€

4 services : 54€
(2 entrées + plat + dessert)
Selection de vin : 30€