

MENU À LA CARTE

Cuisine de saison faite « maison »
Seasonal « home made » food

ENTREES (8.00€)

Velouté de patate douce et son crémeux de lard fumé

Œuf parfait et sa mousseline de topinambour

Saumon Gravlax au gin et sa purée de betterave à la rose, crumble au wasabi

PLATS (17.50€)

Suprême de poulet et sa sauce au chorizo ibérique de Bellota, chou-fleur aux épices

Effiloché de canard et son jus au Porto, gratin de légumes du moment

Ravioles de bœuf aux carottes et son jus

Poisson du moment (selon arrivage), fondue de poireaux et tatin d'échalotes

FROMAGES (7.50€)

(Merci de l'indiquer lors de la prise de commande SVP)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau », mesclun à l'huile de noix

DESSERTS (7.50€)

Douceur pistache et chocolat blanc, coulis fruits rouges

Tarte Tatin revisitée et son caramel au beurre salé, mousse cannelle

Mousse au chocolat à la fève de Tonka (servi tiède)

MENU ENFANT : 1 plat + 1 glace 11.50€

PRIX NETS