

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer :

Notre Carte

<i>Nos Formules</i>	<i>Entrée, Plat ou Plat, Dessert</i>	35,00 €
	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	40,00 €
	<i>Entrée, Plat, Fromages et Dessert</i>	45,00 €

Les Entrées

<i>Le Tourteau, en rilette, crémeux d'avocats et pommes vertes</i>	21 €
<i>Ou</i>	
<i>Les Escargots, en persillade, poireaux fondus</i>	18 €
<i>Ou</i>	
<i>Le Foie Gras du Sud-Ouest, Corne d'Abondance et Gala</i>	19 €
<i>Ou</i>	
<i>Les noix de Saint-Jacques, fumées comme un mont-blanc</i>	20 €

Les Plats

<i>L'Ombre Chevalier, jus torréfié, fenouil aux épices et cresson</i>	28 €
<i>Ou</i>	
<i>La Langoustine, rôtie, poivrade et agrumes au consommé</i>	33 €
<i>Ou</i>	
<i>Le Veau, en grenadin, patates douces et oignon brûlé au condiment de fruits d'hiver</i>	26 €
<i>Ou</i>	
<i>Le Gibier, en tournedos, vieilles racines et betteraves jaunes, jus veneur et truffe</i>	32 €

Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions 5 €

Les Desserts

<i>Mademoiselle Tatin, caramel beurre salé, popcorn et son sorbet mascarpone</i>	11 €
<i>Ou</i>	
<i>Palet Chocolat 68%, streuzel cacaoaté, betteraves en plusieurs textures</i>	11 €
<i>Ou</i>	
<i>Baba façon pina-colada, macaron yuzu, biscuit pain de Gênes et sorbet noix de coco</i>	12 €
<i>Ou</i>	
<i>Tarte Citron 2.2, citron basilic combava, espuma amande crème citron et sorbet citron basilic</i>	12 €