

LA CARTE BISTRONOMIQUE

Entrée + Plat 31€ ou Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat + Dessert 35€

🌱 Menu végétarien 33€

ENTRÉES

Terrine au foie gras du Chef, chutney d'automne	17€
🌱 Ravioli de betterave et pastèque confite, crémeux de mangue au jasmin, sorbet concombre au thé vert	17€
Tempura de gambas et lard virtuel, velouté de potimarron à l'orange et au safran	18€

PLATS

Pêche du jour pochée, artichaut, chou-fleur et pomme de terre mitonnés, fleurette légère de crustacés.	33€ <i>+2€ sur le menu</i>
🌱 Riz Basmati fumé, lentilles corail et pois chiches, lait émulsionné au poivre long et à la noix muscade, beignet d'aubergine.	16€
Carré de porc du pays basque, oignon confit au boudin noir, poires et mousseline de pommes de terre aux noisettes, jus au vin rouge.	28€

FROMAGES

Notre plateau de fromages	15,50€
---------------------------	--------

DESSERTS

Soufflé au Grand Marnier, sorbet mangue	12€
Crémeux au chocolat praliné, glace café cardamome au fromage blanc	12€
Pastilla financière aux figues, glace au romarin	11€
🌱 Assiette de fruits exotiques	10€
🌱 Assortiment de sorbets	10€

Le menu Dégustation

Pour toute la table 5 plats : 75€ par personne

Avec accord mets-vins : +45€ par personne

Chef de cuisine : Gabriel FERRANT

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

Tous nos plats sont faits maison à base d'authentiques produits frais du terroir