

Menu 34 €
(38.50€ avec le fromage)

Escalopes de thon rouge rôties au sésame, charlotte d'aubergine, queues de langoustines et tomates cerise au fenouil, coulis de poivrons rouges, poêlées de seiches.

ou

Pétales de Saint-Jacques, craquant de ris de veau à la fricassée de cèpes, quenelle à l'infusion de Safran de la ferme de Murols.

ou

Le Foie gras (supplément 4€)

Filet de turbot, embeurrée de poireaux, palourdes, chartreuse de chou-fleur, beurre blanc au corail.

ou

Pavé de cœur de rumsteck (Maison Montarnal), pomme de terre fondante gratinée à l'acajou, craquant fumé.

ou

Mijoté de veau à brun aux morilles, et sa truffade.

ou

Ballotine de pintade fermière, mousseline aux queues d'écrevisses, pulpe de patate douce, sauce crustacés.

Fondant chocolat noir, cerise amarena, douceur gingembre, grêlons de figues, crème anglaise au miel.

ou

Bombe glacée à la pulpe de fraises, rhubarbe pochée, écume à la violette, coulis de pêches jaunes.

ou

Dacquoise coco, crémeux au citron, framboises fraîches, sorbet abricot.