

ENTRÉE

Foie gras de canard en ballotine, chutney de melon au Muscat et réduction de myrtilles

21,00€

Courgette fleur farcie à la brousse de brebis, tomate séchée, noix a pesto, poudre d'olive

15,00€

Velouté de favouille aux épices douces, chantilly eltron vert, croutons dorés

14,00€

Fraicheur de crabe, pomme verte, radis noir et raifort, mousse d'avocat et dentelle noire

17,00€

FROMAGE

Sélection de fromages de chèvre de Jo, sucrine à la crème de Balsamique

14,00€

PLAT

Filet de pagre poêlé, caviar d'aubergine et courgette grillée au basilic, sirop de Piquillos et rouille

27,00€

Gambas sauvages marinées, risotto Arborio aux légumes verts et parmesan, coulis d'herbes

29,00€

Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise, pommes Mitraille sautées et jus do danbo

24,00€

Aiguillette de veau rôtie au thym, écrasée d'Agata, sauce aux champignons et ail noir

28,00€

DESSERTS

Tiramisu léger et compotée de cerises

10,00€

Clafoutis aux abricots et amandes

10,00€

Tarte au chocolat noir et tuile grué de cacao

10,00€

Omelette Norvégienne à l'orange confite

10,00€