



MENU CARTE

Dimanche midi, lundi midi, mardi au samedi midi et soir

Formules à partir de 23€, il vous suffit d'additionner les plats pour connaître le tarif

Vous pouvez prendre Entrée/plat ou plat/dessert ou Entrée/plat/dessert

Eaux filtrées plate ou gazeuse comprises dans le service

Entrées

Oeuf parfait 7€

velouté de panais à la muscade et chips de panais

Cèpes Poêlés 7€

Pommes de terre rates cuites au Kamado dans les braises, siphon de crème infusée au foin, et glace cèpe

Tartare de saumon et saint Jacques 14€

vinaigrette passion

Tartine façon bruschetta 10€

chèvre frais, pickles de légumes, roquette et glace miel pignon

Terrine de foie gras maison à l'Armagnac 15€

toasts grillés et figues rôties

Plats

Risotto de gambas 16€

flambées au Pastis, bisque de homard et tomates confites

Demi magret de canard 16€

purée de patates douces, miel au thym et légumes de saison

Ballotine de cabillaud 22€

déclinaison de choux fleur à la fève de tonka et beurre blanc

Agneau de Provence 26€

confit et fumé au Kamado, marmelade de pommes de terre à l'huile d'olives et son jus réduit au thym

Chuck Flat origine USA 31€

purée de pommes de terre, et légumes de saison

Côte de Boeuf Hereford 9€/100gr minimum 1kg

purée de patates douces épicées ou frites

Plat végétarien 19€

selon l'arrivage, nous consulter



MENU CARTE

MENU ENFANT 18€

Sirop au choix,
Pièce du boucher ou dos de cabillaud,
Purée de pommes de terre ou frites
Fondant au chocolat maison

DESSERTS

Tarte tatin maison 7€
servie tiède, glace au yaourt et coulis de caramel

Tartelette figues et poires 8€
confiture de figue, figue rôtie et lamelle de tomme de brebis

Fondant au chocolat 9€
coeur coulant mangue au poivre de kampot et sorbet mangue

Assiette de fromages affinés 12€
et ses condiments