

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison à l'Armagnac, gelée de pruneaux. 21 €

Effiloché de tourteau,
en millefeuille, velouté de tomate et méli-mélo d'herbettes. 20 €

Le filet de daurade royale,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil. 21 € (portion réduite)

Les plats

Le filet de daurade royale,
haricots cocos, bisque de crustacés et piquillos, salade de fenouil. 25 €

Noix de quasi de veau (origine France),
cannelloni de trompettes de la mort et butternut, mousseux de parmesan. 27 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La poire,
confite, mousse de chocolat blond, sarrasin et sorbet à la poire. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet pomme verte, sorbet coing, et crème glacée à la noisette, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

-Prix nets TTC-