

Formule à 23€

Servi uniquement pour le déjeuner du lundi au samedi
(Hors dimanche et jours fériés)

Selle d'Agneau
Tajine de Butternut
-
Pâtisserie du Jour

Café

1 verre de vin rouge ou de vin rosé ou de vin blanc

Entrée / Plat / Dessert 27€

Les entrées : 9€

Œuf Parfait aux Champignons,
Crispy de Ventrèche

Salade d'Oreilles de Cochon Croustillantes

Les plats : 15€

Merlu de Ligne de Saint-Jean-de-Luz,
Crème de Chou-fleur, Crumble de Chorizo

Rognon de Veau,
*Purée de Pommes de Terre à la Moutardée,
Sauce Champignon*

Les desserts : 6€

Panna Cotta Vanille, Marmelade de Figue
Sorbet Lait Vanille, Citron Vert

Gaufre, Compotée de Myrtille,
Ganache montée de Fromage blanc de Brebis



Entrée / Plat / Dessert : 37€

Les entrées : 12€

Salade de Gambas Croustillantes
Sauce Aioli

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, (Supt 4€)
Chutney aux Fruits

Terrine de Sanglier, Pickles de Bolet Bai,
Confit d'Oignons au Vin Rouge

Carpaccio de Lieu
Marinade d'Agrumes et Petits Légumes

Les plats : 19€

Contre Filet, (Supt 10€)
Frites au Couteau, Sauce Bordelaise

Chipirons à la Plancha, Rizotto de Pâtes Langues d'Oiseaux

Civet de Biche
Gratin de Légumes Racines

Sandre de Petite pêche,
Fondue de Poireaux aux Baies Roses, Beurre Blanc Badiane

Les desserts : 8€

Fromages Affinés

Tarte au Citron Déstructurée, Sorbet Kalamansi

Brownie Cacahuètes, Glace Caramel Beurre Salé, Crème Azelia