

Menu Été 39.00€



Entrées

Salade de bœuf séché, melon et pickles de concombre

Croustillant de pieds de porc et sa verdure

Gravelax maison, crémeux raifort, wasabi et ses pickles

Foie gras et sa brioche maison, chutney de myrtilles

(*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de Gascogne à 4.00€ l'unité)

Assiette estivale, burrata, nectarine et vinaigrette aux herbes

Plats

Carré de porc jus à l'Estragon

Pêche du jour et sa purée de carottes

Magret de canard jus aux griottes

Pièce du boucher, Fourme d'Ambert ou aux 2 Moutardes
ou Poivre Vert

Suprême de pintade rôti, beurre caramel salé

Desserts

Tiramisu aux fruits rouges

Tarte citron revisitée et son sorbet citron maison

Verrine de faisselle et sa compotée de myrtilles

Profiteroles au chocolat

Assiette de fromages locaux