

CARTE

ENTRÉES

Stracciatella, herbes fraîches, échalote, légumes du moment – 10 €

Œuf parfait en brioche, crème de Cantal, morilles – 12 €

Filet de rouget juste rôti, poireaux, cacahuètes, réduction de bouillabaisse – 15 €

Foie gras mi-cuit, chutney d'airelles et oignons, brioche toastée – 15 €

L'INCONTOURNABLE

Cervelle de veau croustillante, sauce ravigote (entrée ou plat) – 15 €

Supplément légumes – 4 €

PLATS

Magret de canard émincé, pommes de terre au confit, jus miso rouge – 16 €

Veau du Limousin basse température, raviole de veau à la sauge, asperges – 21 €

Poisson rôti selon arrivage, galette de riz façon paella, émulsion d'agrumes – 17 €

Suggestions du jour à votre demande auprès du maître d'hôtel – .. €

DESSERTS

Soufflé chaud, liqueur de noix – 10 €

Coque en chocolat façon forêt noire à la griotte Amarena – 10 €

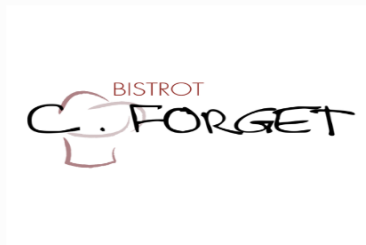
Dessert du moment, fruits de saison – 10 €

FROMAGES

Assiette de fromages affinés – 11 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Prix nets, TVA et service compris. Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française.



MENU DÉCOUVERTE – 53 €

Foie gras mi-cuit, chutney d'airelles et oignons, brioche toastée

~ ~ ~

Filet de rouget juste rôti, poireaux, cacahuètes, réduction de bouillabaisse

~ ~ ~

Veau du Limousin basse température, raviole de veau à la sauge, asperges

Dessert au choix :

Soufflé chaud, liqueur de noix

Coque en chocolat façon forêt noire à la griotte Amarena

Dessert du moment, fruits de saison

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Prix nets, TVA et service compris. Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française.

