



Menu du Moment

Sélection du chef au menu chaque jour, produits locaux, faits maison

Nos formules

Apéritif d'accueil + Entrée + Plat + Dessert 39,00 €

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, beurre de pomme 15,00 €
Tataki de thon mariné façon thaï, fraîcheur d'herbes et sésame 15,00 €
Burrata crémeuse, asperge blanche et huile verte 15,00 €

Plats

Magret de canard rôti, sauce acidulée aux baies rouges 22,00 €
Effiloché d'agneau confit, gnocchis maison, haricots verts frais, jus réduit corsé 22,00 €
Lieu noir en deux façon, velours de choux-fleurs et chlorophylle d'épinard au beurre 22,00 €

Desserts

Profiteroles au chocolat noir, chantilly maison 9,00 €
Mont-Blanc traditionnel, meringue et crème de marron 9,00 €
Colonel (sorbet citron et vodka) 9,00 €
Crème brûlée infusée à la fève tonka, praliné de noisette et pomme rotie 9,00 €