



Menu du jour = 20€

(Servi au déjeuner uniquement) à titre d'exemple

Entrée

Rillettes de poisson aux herbes et citron vert

Poisson

Lingue bleue et fondue de poireaux

OU

Viande

Paleron de bœuf et caviar d'aubergines

Dessert

Cake coco et compotée d'abricots

Café

Menu N°2 = 37€

(Apéritif maison, vin ¼, eaux minérales et cafés inclus)

Capuccino de potiron, mousse légère au Pata Negra

Filet de Daurade planchée, caviar d'aubergine et fèves poêlées

Poire confite, jus de cuisson aux épices

OU

Dos de saumon cuit au sel, légumes confits aux raisins et basilic,

Côtelettes d'agneau & fine purée de pomme de terre au Massala

Sabayon d'orange aux épices

Menu N° 3 = 47€

(Apéritif maison, vin, eaux minérales et cafés inclus)

Carpaccio de cabillaud, marinade au citron vert et gingembre.

Filet de saint pierre cuit à l'unilatéral,
chiffonnade craquante de fenouil aux fèves

Ardoise de fromage & mesclun

Tartelette citron meringuée,
crème gingembre citron vert et coriandre

OU

Pressé de légumes & bonbon de cabécou coulant

Joues de cochon confites «façon grand-mère» et lentilles vertes

Jus réduit

Ardoise de fromage & mesclun

Eclat framboise chocolat

Menu N°4 = 60 euros

(Apéritif champagne, vin, eaux minérales & cafés inclus)

Amuses papilles,
Crèmeux de potiron, girolles marinées aux citrons vert

Foie gras en deux cuissons, pain d'épices et raisin noir au chocolat

Dos de lieu jaune sauvage, consommé chaud de Serrano
Poêlée de fèves et épinards

Filet mignon de veau d'Aveyron jus de cassis aux portos
& carottes glacées

Ardoise de fromage & mesclun

«l'After-eight» du Chef, Ganache au chocolat de Papouasie et crème menthe poivrée

Café & Mignardises