

Carte

Entrées

Gravlax de saumon aux baies roses, fine mousse de betterave et chèvre frais	13,50 €
Foie gras poêlé, sauce figue et toast pain d'épices <i>supplément de 4€ dans les menus</i>	18,00 €
Foie gras de canard à l'Armagnac	14,50 €
Burrata crémeuse et ses agrumes confits	13,50 €

Plats

Magret de canard, sauce au miel	20,90 €
Pièce de Boeuf, onctueuse sauce foie gras maison	24,00 €
Ballotine de volaille, coeur fondant d'épinards et champignons sauvages	19,90 €
Risotto crémeux, gambas et bisque de homard	20,90 €
Filet de daurade, risotto crémeux	19,90 €
Demi homard sauce à l'ail <i>supplément de 6€ dans les menus</i>	28,90 €
Sèche à l'aioli <i>supplément de 3€ dans les menus</i>	24,90 €

Desserts

Profiteroles au chocolat noir, chantilly maison	8,90 €
Crème brûlée vanille	7,90 €
Déclinaison autour du lait	7,90 €
Coupe glacée au Baileys	8,90 €
Plateau de fromages affinés	9,90 €
Panna cotta infusée à la vanille, coulis de framboise	7,90 €