



MENU A 30€

Ravioles de queue de boeuf, jus de viande réduit
ou

Brandade de morue et mousseline d'ail,
Tartare d'aiglefin fumé, jus d'herbes fraîches
ou

Suggestion

.....
Lieu jaune en croûte de chorizo, légumes confits,
Jus monté à l'huile d'olives
ou

Désossé de lapin farci au fenouil et romarin, légumes de saison
Jus réduit au romarin
.....

assiette de fromage affinés (suppl. 7.50 €)

.....
Tube croustillant, crémeux Jivara, crumble chocolat noisettes
Glace à la fève de Tonka
ou

Biscuit mirliton, cremeux citron, suprême d'agrumes et son
sorbet

MENU A 45€

Foie gras poêlé, tatin d'échalotes confites au thym, jus épicé
ou

Ravioles de langoustines et jus de crustacés à la citronnelle
ou

Suggestion de St Jacques
.....

Bar cuit sur sa peau

Viennoise à l'anguille fumée, légumes façon rizotto
ou

Désossé de pigeon rôti, gnocchi de pommes de terre, cuisses
farcies

Jus de pigeon à l'arabica
ou

Noisette d'agneau en croûte d'herbes fraîches
Petits légumes de saison et jus d'agneau au thym
.....

assiette de fromages affinés (suppl 7.50 €)

.....
Mousse de caramel de beurre salé et pommes caramélisées
ou

Crèmeux de yuzu et biscuit noix de coco, mousse de mangues
sorbet banane kiwi
ou

Millefeuille de chocolat biskélia, crème légère au sirop d'érable
poire caramélisée

