

Suggestions du Chef

Nos entrées

- *Trilogie de foie gras : artichaut farci, foie gras roulé au pain d'épices et escalope de foie gras poêlée et réduction de fenelon* 20€
- *Saumon fumé maison, pesto et jeunes pousses de saison* 12 €
- *Carpaccio de boeuf, chèvre frais et légumes version 2016* 16 €
- *Cappuccino de potimarron, St-Jacques et émulsion de saumon, fine julienne de chorizo Ibérico* 20 €
- *Pot au feu de foie gras de canard, légumes cuits au jus de cuisson* 15 €
- *Langoustines rôties aux épices de Sète, déclinaison de tomates de saison* 19 €

Nos poissons

- *Dorade sébaste, artichaut barigoule, épinars juste tombés au beurre, amandes et noisettes torréfiées* 17€
- *Cabillaud rôti, velouté de foie gras et son jardin d'automne* 15 €
- *Turbot sauvage et champignons du moment dorés au beurre moussoux* 23 €

Nos viandes

- *Filet de boeuf, (origine France) jus aux truffes brisées, survenance de légumes* 24 €
- *Côte de sanglier (OF) rôtie, jus corsé aux raisins frais, ail et échalote en chemise pommes Monalisa et carottes fânes* 16 €
- *Traditionnel filet de boeuf (origine France) façon Rossini accompagné de ses légumes du moment* 29 €
- *Quasi de veau, jus de cuisson, artichaut rôti et champignons* 22 €
- *Cuisse de canard confite, jus à la cadurcienne, légumes et noisettes torréfiées* 14 €

Nos desserts

- *Assiette de fromages affinés* 5 €
- *Barre chocolat kalingo, framboises, pistache* 9 €
- *Café gourmand* 9 €
- *Coupe de glaces artisanales 3 boules (café, vanille, chocolat, passion, fraise, poire, citron vert, Mojito)* 8 €
- *Fleur de figue à la provençale, chocolat kalingo, crème de citron et sorbet lavande* 9 €
- *Croquant praliné et noisettes* 9 €