

Pour le dîner uniquement

Les Entrées

Œuf de Poule Bio Parfait, Crèmeux de maïs, Fricassée de champignons au vinaigre doux.	12.00€
Bonbon de Pied de Cochon aux fines herbes, Espuma de pommes de terre, escargots à la Bourguignonne, Émulsion au persil.	14.50€
Noix de Saint Jacques saisie, Crèmeux de topinambour, jambon noir de Bigorre, Émulsion de barde	16.00 €
Opéra de foie gras aux champignons, Brioche et confiture aux algues.	18.00€

Les Plats

Cabillaud Confit au beurre demi-sel, Variation de potimarron, poire pochée au vin rouge, Civet à l'encre de seiche.	27.00€
L'Épaule d'Agneau braisée aux épices douces, Salsifis et carottes rôties au beurre noisette, Jus corsé à l'ail noir.	29.00€
Lièvre à la royale, Purée de pommes de terre, et pommes soufflées.	30.00€

Les Desserts

Assiette de fromages affinés, sélectionnés par le Chef	9.00€
Le Mont-Blanc Bavaroise à la vanille, crème de marron au rhum-vieux, Meringue croustillante,	12.00€
Craquant au chocolat intense, Brownie à la cacahuète, Gel et sorbet myrtille-cassis.	12.00€
Variation d'Agrumes, Gâteau au maïs à la vanille Bourbon, Crème fraîche, rafraîchie au pamplemousse	12.00€