



Nos Entrées

Le thon rouge de méditerranée

En tartare mangue et coriandre et en tataki aux deux sésames 20 €

Sorbet pêche vinaigre balsamique

Foie gras de canard, gelée de groseille au poivre de Timut 20 €

Chutney épicé rhubarbe, brioche maison

Grosse raviole de langoustines, crémeux Dubarry 20 €

Espuma de bisque, tombée de jeunes pousses d'épinards

Tomates anciennes, espuma de  Burrata

14 €

Vinaigrette cerise et coulis d'herbes

Piccata de noix de veau façon Tonnato, 

14 €

Salade d'haricots verts frais de pays et copeaux de comté

Carpaccio de dorade royale, guacamole et noisettes  14 €

Citrons confits et céleris

Salade d'herbes fraîches, vinaigrette au citron



Nos Plats Végétariens

Gnocchis maison poêlés, crème de parmesan

25 €

Tomates cerise confites et huile de romarin 

Duo de boulgour et quinoa, cœurs d'artichauts

25 €

Crémeux de chèvres, tomates anciennes et herbes fraîches



Nos Poissons

Médailon de Lotte pochée en bouillon, légumes barigoule 36 €

Jus de coques au Noilly Prat (SG)

Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral, 24 €

Risotto de lentilles corail au lait de coco, émulsion Curry de Madras

Salade de fenouils glacés aux baies roses

Filet de Rouget rôti sur peau, émulsion de roches 35 €

Gnocchis maison, tombée d'épinards, tomates cerise confites



Nos Viandes

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces 24 €

Patate douce vanillée, épinards et chips (SG)

Magret de canard des Landes cuit basse température 24 €

Jus de canard à l'orange

Purée de maïs au Pimento de la Vera, maïs rôti (SG)

Le ris de veau rôti au sautoir 36 €

Mousseline de pommes de terre ratte, jus de veau (SG)

Cœur de Filet de bœuf d'Aubrac, jus corsé 36 €

Millefeuille de légumes de saison, siphon Scarmoza (SG)



Les enfants à la carte 16 €

Pavé de poisson ou de viande du marché

Légumes de saison ou frites maison

Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets



Fromages et Desserts

Assiette de fromages

16 €

Sélection de fromages du moment

Palette de glaces et sorbets plein fruits

14 €

Fruits frais

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier

16 €

Confit d'orange chaud, glace chocolat

Notre Paris-Brest

14 €

Noisettes caramélisées

« Pomponettes » au muscat, déclinaison d'agrumes

13 €

Sorbet banane passion

Tarte sablée amandine à la figue fraîche et son

Jus miel gingembre

13 €

Glace pistache du Petit Jardin

Finger cacahuètes et chocolat Dulcey de Valrhona

13 €

Glace noisette

À commander en début de repas