



MENU DE SAISON

Entrée, Plat, Dessert : 41 €

(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 34 €

(Servi le midi hors weekend et jours fériés)

Entrées

Tomates anciennes, espuma de Burrata

vinaigrette cerise et coulis d'herbes 

Piccata de noix de veau façon Tonnato,

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

Carpaccio de dorade royale, guacamole et noisettes

Citrons confits et céleris

Salade d'herbes fraîches, vinaigrette au citron 



Plats

Dos de cabillaud cuit à l'unilatéral,

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

Salade de fenouils glacés aux baies roses

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces

Patate douce vanillée, épinards et chips 

Magret de canard des Landes cuit basse température

Jus de canard à l'orange 

Purée de maïs au Pimento de la Vera, maïs rôti



Desserts

« Pomponettes » au muscat, déclinaison d'agrumes

Sorbet banane passion

Tarte sablée amandine à la figue fraîche et son

Jus miel gingembre

Glace pistache du Petit Jardin

Finger cacahuètes et chocolat Dulcey de Valrhona

Glace noisette

Assiette de fromages 

supplément 4 €

Sélection de fromages du moment