

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée et sa confiture de courge aux graines torréfiées. Jus de carotte réduit à la cannelle 16€

Croustillant de veau confit et ses shiitakés poêlés, vinaigrette citron vert, soja et enoki 14€

Arancini aux tomates confites, crème d'avocat et hachard de légumes du moment 12€

Rillettes de thon au citron confit sur une tartine de pain de seigle au beurre demi-sel. Jus de betterave au vinaigre de framboise 14€

Entrée du jour 9€

PLATS

Filet de bœuf Blonde d'Aquitaine et ses pommes frites à l'ancienne, légumes du moment et salade. Sauce au vin rouge 32€

Pavé de cabillaud poêlé au paprika fumé, servi sur une tagliatelle de poireaux, rosé d'un jus de poulet au sésame grillé 21€

Gnocchis maison au curry et leur crème de brocoli, dés de mimolette pochés à la ciboulette 19€

Escalope de poulet fermier en croûte de cornflakes, sur un écrasé de patate douce à la cardamome. Sauce mayonnaise-ketchup, comme un tartare à l'estragon 20€

Plat du jour 18€

DESSERTS

Tranche d'ananas rôtie au caramel au beurre salé, sorbet citron vert et crumble à la noix de coco 9€

Sablé shortbread à la fleur de sel, compote de rhubarbe à l'hibiscus. Fromage frais à la mascarpone 9€

Crèmeux chocolat noir aux éclats de fèves de cacao. Tuile de crêpe sucrée et mousse à l'orange et à la menthe 9€

Deux cannelés de Bordeaux et leur mousse de crème brûlée, nougatine à la noix 9€

Dessert du jour 7€

