



MENU CARTE

Dimanche soir et lundi midi

Formules à partir de 23€, il vous suffit d'additionner les plats pour connaître le tarif

Vous pouvez prendre Entrée/plat ou plat/dessert ou Entrée/plat/dessert

Eaux filtrées plate ou gazeuse comprises dans le service

Entrées

Magret de canard confit 7€

bouillon épice façon Asiatique, tomate, crème combawa, citronnelle, curcuma et champignons

Cèpes Poêlés 7€

Pommes de terre rates brûlées dans les braises, siphon de crème infusée au foin, et glace cèpe

Terrine d'éffiloché d'échine de porc, et foie gras maison 18€

accompagné de ses toasts et condiments

Plats

Filet de daurade 16€

snackée unilatéralement, servi en panier vapeur, écume citronnelle, fenouil, tomates cerises confites, carottes fanes et chips de riz

Coeurs de canard 16€

risotto de céleri rave à la vanille, jus réduit porto et pommes de terre grenailles rissolées au beurre

Chuck Flat Origine USA 36€

purée de patates douces épicées, carottes fanes et sauce aux cèpes

Desserts

Chocolat, mangue et poivre de Kampot 9€

Crèmeux chocolat noir, poivre noir, purée de mangue, poivre rouge et crumble sarrasin, poivre blanc

Tartelette figue 8€

confiture de figue, figue rôtie, poire et lamelle de tomme de brebis

MENU ENFANT 18€

Sirop au choix,

Pièce du boucher, purée de patates douces et carottes fanes

Mousse au chocolat maison