



CARTE RESTAURANT

Dimanche midi, lundi midi, mardi au samedi midi et soir
Eaux filtrées plates ou gazeuses comprises dans le service

Entrées

Velouté de poireaux 7€

brunoise et chips de lard, crumble parmesan

Cèpes Poêlés 7€

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

Tartare de saumon et saint Jacques 14€

vinaigrette passion

Oeuf meurette 9€

*vin rouge du Pic saint Loup, champignons,
lard fumé et chips de pain*

Terrine de foie gras maison à l'Armagnac 15€

toasts grillés et figues rôties

Plats

Risotto de gambas 16€

flambées au Pastis, bisque de homard et tomates confites

Suprême de volaille au Kamado 16€

purée de maïs, épis de maïs grillé, pop corn et sauce BBQ

Ballotine de cabillaud 22€

déclinaison de choux fleur à la fève de tonka et beurre blanc

Épaule d'agneau 26€

*confit et fumé au Kamado, marmelade de pommes de terre
à l'huile d'olives et son jus réduit au thym*

Basse côte façon Chuck Flat origine USA 31€

purée de pommes de terre, et légumes de saison

Côte de Boeuf Hereford 9€/100gr minimum 1kg

purée de patates douces épicées ou frites

Plat végétarien 19€

selon l'arrivage, nous consulter

Desserts

Tarte tatin maison 7€

*servie tiède, glace vanille de Madagascar
et coulis de caramel*

Tiramisu traditionnel 7€

Biscuit à la cuillère au café et amaretto, mascarpone

Fondant au chocolat 9€

*coeur coulant mangue au poivre de kampo
et glace chocolat*

Dessert fromager 9€

*Tartelette croustillante, poires rôties beurre et miel,
mousse roquefort et jus de roquette*

Assiette de fromages affinés 12€

et ses condiments

Menu enfant 18€

Sirop au choix,

Pièce du boucher ou dos de cabillaud,

Purée de pommes de terre ou frites

Fondant au chocolat maison