

La Carte

Les Entrées

Noix de saint jacques rôties au beurre crème de lard fumé	22,00 €
Mon entremet de légumes d'hiver crémeux de betterave <i>composition de légumineuses et butternut</i>	18,00 €
Marbré de foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices et magret fumé	22,00 €

Les Plats

Filet de turbot cuit au beurre tout simplement sauce au cidre	26,00 €
Ris d'agneau mijotés façon grand-mère <i>cuisson à l'étouffé dans un jus de veau</i>	26,00 €
Jambonnette de pintade farcie aux cèpes	20,00 €

Desserts

La planchette de fromages affinés de Laëtitia Gaborit (M.O.F)	10,00 €
La poire confite en charlotte revisitée sauce vanille	10,00 €
Le pommier sauce au caramel normand <i>mousse crémeuse de pommes pommes confites biscuit madeleine et caramel au beurre</i>	10,00 €
Le chocolat fondant <i>mousse ganache de chocolat noir et blanc biscuit croustillant et glaçage rouge</i>	10,00 €
Assortiment de crème glacées artisanales	10,00 €

Cuisine fait maison

Produits français et u.e Pélardon de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limités cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension