

Pour commencer...

L'asperge et le crabe tourteaux... 34€
Biscuit moelleux et croustillant de crabe tourteaux,
Asperges vertes et morilles rissolées,
Jus crémeux d'asperge

Le Foie gras de canard... 35€
Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

*TOUT PLAT A LA CARTE PARTAGE SERA FACTURE AVEC UN SUPPLEMENT
DE 15€*

Nous informons notre aimable clientèle que
Tout problème d'allergie ou intolérance devra être signalé à la réservation,
Et ne sera pas pris en compte au moment de la prise de commande

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

La Mer...

Le Saint-Pierre... 36€

Le Saint-Pierre snacké et cuit dans un beurre parfumé de vanille,
Sucrine braisée et crème de petits pois, tuile de riz

Le Cabillaud...34€

Cabillaud rôti, glacé d'une crème de petits pois,
Galette à la semoule d'épeautre, au caviar d'aubergine

L'air la terre

Le Veau de l'Aveyron... 36€

Filet de Veau de l'Aveyron rôti au sautoir,
Assaisonné d'œuf de Hareng fumé,
Des pommes de terre nouvelles et cébettes rissolées, pesto de roquette

Le Cabris...35€

Pressé de Cabris cuit longuement en robe croustillante,
Jus infusé de marjolaine galette de semoule d'épeautre
Au caviar d'aubergine et amandes grillées

*TOUT PLAT A LA CARTE PARTAGE SERA FACTURE AVEC UN SUPPLEMENT
DE 15€*

Toutes nos viandes sont nées, Élevées et abattues en France et UE

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 15€
Confit de figues aux agrumes
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

Le Miel de Printemps Corse...15€
Nougat glacé au miel de Printemps Corse,
Des éclats d'amandes caramélisées, fine gelée d'hibiscus,
Aux fruits rouges et mousse de lait

Les Fraises...15€
Quelques fraises rafraichies d'une infusion de Basilic,
Pour un vacherin glacé au sorbet fraise,
Chantilly mascarpone

Le Chocolat Tulakalum...16€
Mousse de chocolat Tulakalum sur un sablé Breton au cacao,
Nougatine au grué et compotée de Rhubarbe

Un plat peut manquer, Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.

Nous avons sélectionné pour accompagner vos desserts :

Muscat de Beaume de Venise « domaine Coyeux » (8 cl)	9€
Jurançon « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé (8cl)	9€