

Parfum de saison dans les prés 82€

L'asperge et le crabe tourteaux...
Biscuit moelleux et croustillant de crabe tourteaux,
Asperges vertes et morilles rissolées

Ou

Foie gras de canard...
Confit au laurier et julienne de légumes, Barbe à papa à la poudre de cèpes,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaignes

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

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

Ou

Le Veau de l'Aveyron...
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

Dessert au choix sur notre carte
(À choisir en début de repas)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et UE
Tout changement au menu est considéré à la carte
Prix nets – Hors Boissons