

Menu déjeuner à 30 €

(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)

Entrée / plat OU Plat / dessert

Menu Terroir à 39 € (midi et soir)

Entrée, plat, dessert

Oeuf parfait, Pousses d'épinards tombées minute, Emulsion de parmesan

OU

Maquereau mariné au citron vert et en rillette, Pomme de terre, Sauce vierge

*Saumon Label Rouge cuit sur sa peau, La lentille corail en royale et la verte condimentée,
Emulsion crémeuse à l'ail des ours*

OU

*Foie de veau en tranche épaisse, Navet boule d'or et chou kale,
Jus de bœuf aux câpres*

*Biscuit et déclinaison autour de la carotte, Crème fromage blanc,
Sorbet orange sanguine*

OU

*Ile flottante, Crème anglaise onctueuse, Caramel coulant et opaline,
Glace vanille*

Supplément fromage :

Assiette de fromages Bio de la ferme Gaborit : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)