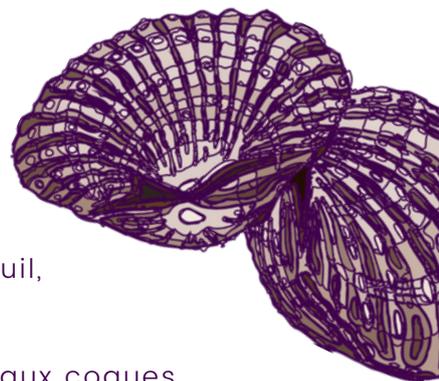


Menu



Entrées

- ★ Saumon fumé par nos soins, cru et glace de fenouil, sablé citron et huile d'aneth - 16€

--

Morilles de feu farcies aux langoustines, risotto de céleri aux coques et bisque en émulsion - 23€

--

- ★ Le jambon de Noir de Bigorre affiné 20 mois - 16€

--

Le shiitake de Razines en textures, oeuf parfait voilé au lard de Noir de Bigorre et mousse persillade - 19€

--

La terrine de foie gras de canard truffée par Nemrod - 26€



Plats

- ★ Le rouget de nos côtes farci au chorizo Ibérique, gnocchi aux herbes fraîches, jus d'arêtes et beurre de foie - 28€

--

- ★ Ballotine de poulet fermier du Maine aux fruits secs, embeurrée de chou vert et royale de foie gras - 29€

--

Le ris de veau, gratin de macaroni au vieux parmesan, pleurotes, crème d'anchois et jus corsé - 39€

--

Côte de cochon Noir de Bigorre à partager à deux - 58€

--

Notre suggestion végétarienne de saison - 24€



Fromages

Sélection de fromages affinés par la laiterie Gilbert - 13€

--

Saint Marcellin rôti, mousse ciboulette et mouillettes de Cecina - 13€



Desserts



- ★ Le cheese cake et ananas rôti, sorbet pomelos - 13€

--

Feuilleté praliné/chocolat, glace cacahuète - 13€

--

Kouign-Amann aux Clémentines - 13€

