



Notre Carte

ENTREES

Feuilleté de cœurs de ris de veau, jus de viande et champignons	16€
Foie gras de Canard mi-cuit Maison / Chutney de Figues	15€
Noix de Saint Jacques rôties, eringhi et crème de cèpes	16€
Cuisses de grenouilles en persillade	14€

PLATS

Dos de cabillaud, risotto aux gambas, crème de crustacés	19€
Rognons de veau aux champignons et jus de viande	16€
Magret de canard IGP et foie poêlé façon Rossini	21€
Entrecôte à la fleur de sel	19€
Souris d'agneau confite au thym et romarin	19€

DESSERTS

Fromage de brebis, confiture de cerises noires	8€
Crèmeux vanille et chocolat, financiers	8€
Soufflé glacé à la folle blanche et pruneaux à l'armagnac	7€
Cœur coulant au chocolat et glace vanille	7€
Nougat glacé, crèmeux framboise, espuma framboise	8€