



Menu Sympa

37€

Entrées

Soupe glacée de fèves et petit pois, œuf poché, chips de ventrèche et coulis de fines herbes

Feuilleté melon de pays, jambon italien, chantilly de carottes au curry

Plats

Gigot d'agneau, croute de curcuma et estragon, Pois chiches, caviar d'aubergines

Cœur d'espadon mariné au citron, légumes grillés et coulis de Piquillos

Desserts (ou Fromage)

Tarte citron meringuée, sorbet fromage blanc

Nougat glacé aux fruits secs, coulis et fruits rouges



Menu Détente

50€

Entrées

Foie gras mi-cuit, gel de myrtilles, sirop de thé Rooibos, salade de jeunes pousses, fruits rouges et dentelle de pain

Carpaccio de saumon façon gravlax, salade fraîcheur aux légumes, vinaigrette miel, moutarde et huitre tempura

Plats

Filet de St Pierre nappé au coulis d'herbes, risotto fines herbes et légumes verts

Pièce de bœuf bazadaise, sauce au poivre, mousseline d'artichaut, artichaut glacé, pomme gaufrette

Fromage au choix

Desserts

Pêche blanche pochée, crème glacée à la verveine, confiture de fruits rouges et amandes effilées

Moelleux chocolat cœur de fraise et sa glace au basilic

(Chocolat Michel Cluizel : Kayambe noir 72%)



Menu Grands Classiques

Par table complète uniquement

70€

Entrée

Foie frais de canard poêlé, fruits de saison glacés et crumble aux épices

Poisson

Filet de rouget, sauce grenobloise, ratatouille et tuile de parmesan

Viande

Côte de veau (**pour deux**), jus de sauge, échalotes confites, légumes d'été et mousseline de patate douce

Fromages

Fromages affinés ou préparation du moment

Dessert

Méli-Mélo de fraises, poivre long, balsamique et pistaches



A La Carte

Entrées

Soupe glacée de fèves et petit pois, œuf poché, chips de ventrèche et coulis de fines herbes 16€

Feuilleté melon de pays, jambon italien, chantilly de carottes au curry 18€

Foie gras mi-cuit, gel de myrtilles, sirop de thé Rooibos, salade de jeunes pousses, fruits rouges et dentelle de pain 25€

Carpaccio de saumon façon gravlax, salade fraîcheur aux légumes, vinaigrette miel, moutarde et huitre tempura 25€

Foie frais de canard poêlé, fruits de saison glacés et crumble aux épices 28€

Huître Gillardeau N°3 (à la pièce) 3.50€

Plats

Gigot d'agneau, croute de curcuma et estragon, pois chiches, caviar d'aubergines 26€

Cœur d'espadon mariné au citron, légumes grillés et coulis de Piquillos 21€

Filet de St Pierre nappé au coulis d'herbes, risotto fines herbes et légumes verts 35€

Pièce de bœuf bazadaise, sauce au poivre, mousseline d'artichaut, artichaut glacé, pomme gaufrette 28€

Filet de rouget, sauce grenobloise, ratatouille et tuile de parmesan 36€

Côte de veau (**pour deux**), jus de sauge, échalotes confites, légumes d'été et mousseline de patate douce 55€

Desserts

Tarte citron meringuée, sorbet fromage blanc	10€
Pêche blanche pochée, crème glacée à la verveine, confiture de fruits rouges et amandes effilées	12€
Nougat glacé aux fruits secs, coulis et fruits rouges	10€
Moelleux chocolat cœur de fraise et sa glace au basilic (Chocolat Michel Cluizel : Kayambe noir 72%)	12€
Méli-Mélo de fraises, poivre long, balsamique et pistaches	12€
Fromage (préparation du moment)	10€
Plateau de fromages	(tarif suivant quantité)

Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

15€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite