



MENU DES SENS 28 €

Terrine Maison,
Crème de Noisette

Crème Brûlée à l'Asperge



Choux garni à la mousse de chèvre
& sa chiffonnade de Jambon



Parmentier d'Agneau, purée
printanière à la menthe & jus
d'Agneau

Dos de Cabillaud, Tagliatelle de
Courgette & son pistou maison

Risotto d'Epeautre de Sault à
l'Asperge & Tuile de Parmesan



Dessert



mes
élections
du
terroir

MENU DECOUVERTE 40€

Amuse-Bouche



Verrine de Foie Gras & sa gelée de
Fraise, Pain d'Épice maison

Saumon fumé maison & son petit
pain au piment d'Espelette, crème
de Raifort



Carpaccio de Bœuf, Huile d'Olive
parfumée à la truffe



Filet de Bœuf, beurre Truffé,
Pressé de pomme de terre à l'Ail
confit

Saint jacques poêlées, duo
d'Aubergines & sauce Fleur de
Thym



Fromages



Dessert

Notre Restaurant vous accueille tous les soirs en semaine
Midi et soir en week-end et jour férié
Patio, Terrasse extérieur



