

Menu découverte

Fondant exotique de crabe et gambas citronné, noix de cajou
Salade de mangue. (12€)

Ou

Soufflé de faisan au cœur de foie gras et poire. (12€)

Ou

(Végé) bavarois de chèvre et betterave, gressin. (12€)



Parmentier de fruit de mer et homard. (12€)

Ou

Foie gras poêlé sur confit de canard, chorizo, pruneau. (12€)

Ou

(Végé) croquette au bleu d'auvergne, champignon, noix. (12€)



Dos de cabillaud aux jus de coquillages (17€)

Légumes d'automne, écrasé de pomme de terre au beurre.

Ou

Médaille de dos de cerf, poêlé de pomme, crème au calvados. (17€)

Légumes d'automne, gratin dauphinois.

Ou

(Végé) tarte au pecorino, tomates cerises et séchées. (17€)

Légumes d'été, purée à la ciboulette au beurre.



Trio de fromages de notre province.

Ou

Entremet ananas, coco, glace au rhum.

Entrée, plat, dessert 30€ (sélection de vin à 19€)

2 entrées, plat, dessert 40€ (sélection de vin à 24€)