

Entrée + plat chaud + dessert 42€*

Entrée + plat chaud + fromage + dessert 46€*

Entrée + poisson + trou normand + viande + fromage + dessert 59€*

Entrées : 

Duo de Foie Gras : la terrine et la crème brûlée,
Chutney d'abricot à la verveine et brioche à l'amande

SUPPLEMENT 5€

Ou

Ceviche de Daurade allongé sur un tartare de tomates multicolores,
Espuma au basilic et focaccia croustillante aux tomates confites

Ou

Pressé de Joue de Bœuf olive et estragon, mousseline d'artichaut,
Copeaux de chèvre et glace wasabi

Plats : 

Dos de Julienne en croûte de pimenton, langues d'oiseaux façon paëlla

(Moules, coques, calamars, crevettes, chorizo, poivrons, tomate, oignons et petit-pois) Sauce safranée

(Langues d'oiseaux : Pâtes issues d'Afrique en forme de grains de riz)

Ou

Pavé de Lieu Jaune à l'huile de gingembre et menthe,
Tajine de légumes et tartine d'houmous de pois chiches

Ou

Duo de Veau :

Le filet grillé et le sauté de Veau, crumble au romarin,
Mousseline de petit pois et jus réduit à la sauge

SUPPLEMENT 5€

Ou

Epaule d'agneau braisée courgette et poivrons,
Pommes dauphines tomate basilic, jus d'agneau au thym

PAINS
« FAIT MAISON »

Fromages :

Macaron chèvre frais et basilic, chutney de tomate



Ou

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc fermier du Montillon (Beauzac)

Desserts :



Le Cèdre :

Entremets fève de tonka vanille, gelée de griotte et mousse lait d'amande

Ou

Le Millefeuille :

Rose, litchi et framboise

Ou

L'écorce :

Crèmeux chocolat fumé et confit de mangue, tuile et sponge cake curcuma

« Prix service compris, hors boissons »

