
NOS DINERS (à titre d'exemple)



Menu à 49 € TTC

Salade de gésiers et foie de volaille aux noix
Terrine de raie aux petits légumes safranés
Trio de gambas au gingembre, vinaigrette Thai
Velouté d'artichauts, crème crue et huile d'olive



Filet mignon de porc aux épices, gratin dauphinois
Pavé de thon à la citronnelle étuvée de haricots verts et tomates confites
Pavé de cabillaud aux olives, caviar de brocolis
Entrecôte Charolaise grillée, pommes sautées à la fine civette



Verrines de crème brûlée vanille, chocolat, pistache
Tartelette des Sœurs Tatin, coulis de fruits rouges
Nougat glacé aux fruits secs
Tiramisu au mascarpone

Menu à 56 € TTC

Salade landaise, magret fumé et foie gras
Nems de tourteaux aux légumes de saison, vinaigrette au soja
Les six huîtres fines de claire N°3
Aiguillette de canard, crumble de poire à la cannelle



Filet mignon de veau à la moutarde, dauphinois aux cèpes
Magret de canard rôti, pommes écrasées à l'huile de noisette
Bar rôti à l'aneth, risotto aux pleurotes
Aile de raie au piment d'Espelette écrasée de vitelotte au beurre salé



Feuille d'automne au chocolat amer
Framboisier et son coulis de fruits rouges
Forêt noire aux griottes, crème anglaise à la vanille bourbon
Copeaux de ganache amer, anglaise aux marrons

SUPPLEMENT FROMAGES : 7 €

Assortiments de Fromages et son mesclun de jeunes pousses

Eaux minérales, vin et café compris