



Menu - Carte Automne

Nos formules

Entrée, plat, dessert	49,00 €
Entrée, plat, fromage, dessert	59,00 €

Entrées

Foie gras mi cuit, confit de butternut aux épices douces (+5 euros)
Rillettes de haddock au citron caviar
Tartare de fenouil à la chair de tourteaux

Plats

Poisson d'arrivage
Caille rôtie, figues et raisins muscat rôtis
Ris de veau, sauce à l'Armagnac et noix torréfiées (+ 3 euros)
Mignon de porc fermier rôti à la sauge

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Moelleux chocolat, cuit minute, glace chocolat-menthe du jardin
Sablé pur beurre aux fruits d'automne, crème princesse à l'infusion de fleurs
Financier pruneaux armagnac, disque de chocolat, sorbet bergamote