

L'Agitateur de papilles : sous les canisses

La mise en bouche

Carpaccio de tomate et sorbet maison, huile de basilic

Le homard bleu

Accompagné de céleri rémoulade et de pomme Granny Smith
Coteaux de la Vézère, Les Périères, Saillant Vézère 2015 (vin blanc) (10cl)

Les petits pois et la truffe

Œuf confit et émulsion au parmesan
Beaujolais, Château des Jacques, Clos de Loyse, maison Jadot 2016 (vin blanc) (10cl)

Le homard rôti

Pulpe de pommes de terre et beurre de tomate
Bourgogne, Mâcon Verzé, Nicolas Maillet 2016 (vin blanc) (10cl)

Le magret de canard de chez Didier Cotte

Girolles et noisettes
Côtes du Roussillon, Coume Marie, la Prèceptorie 2015 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

L'abricot, le café et le praliné

Dessert à choisir à la carte en début de repas

Les mignardises

Le menu hors boisson : 79 €

Supplément 33€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 39€ en accords mets et vins (les 4 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation



Menu signature 69 €
(Ce menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne

27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de Légumes oubliés

34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages
Le chariot de fromages sélectionnés

12€

Dessert à choisir en début de repas
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

15€

- Le savarin cassis et son sorbet crème vanille
- La meringue, le café et la mirabelle
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La cerise en trompe l'œil et glace cannelle
- Déclinaison autour de la figue, crème citron et financier à la noix

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

LES PRODUITS ONT DU TALENT 48€

(Le menu est décomposable)

Les entrées 25€

Foie gras fraise et gingembre

ou

Déclinaison autour du thon

Les plats 28€

Le lieu jaune, beurre de coque au caviar de hareng fumé et pulpe de pomme de terre

ou

La caille et la gambas, polenta, légumes de saison et figues

Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir sur la carte en début de repas





...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Tarte fine, rillettes de poisson et légumes confits
- Salade César revisitée version été 2018

LES PLATS

- Poisson du marché, caviar d'aubergine, tian de légumes et réduction de tomate
- La pluma ibérique et la joue de porc confite, chorizo, gnocchis au citron

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Cerise en trompe l'œil et glace à la cannelle
- Déclinaison autour de la figue, crème citron et financier à la noix

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end