

MENU

DE LA SEMAINE

DU MARDI AU VENDREDI

LE MIDI

Tortellinis d'échine de cochon noir de Bigorre , crème de parmesan, pignons et crispy de jambon

ou

Tartelette croustillante de pommes de terre & bouffi fumé, mayonnaise à l'ail des ours et mimolette râpée

ou

Foie gras poêlé et cerises du marché, jus infusé au basilic **(supp 6€)**

Cannelloni vert de ricotta et aneth, petite courgette rôtie, siphon piquillos, caviar d'aubergines, sauce comme un Ajo Blanco et amandes effilées

ou

Dos de julienne contisé à la mousseline de langoustines , focaccia comme une pissaladière aux olives noires, bisque crémeuse et roquette

ou

Quasi de veau rôti au beurre, millefeuille de pommes de terre croustillant, jus de veau et poêlée de girolles aux cébettes **(supp 6€)**

Comme une forêt noire , ganache chocolat noir infusée au thé Earl Grey, cerises fraîches et biscuit breton

ou

Abricots rôtis, crème à la fleur d'oranger, gel et sorbet d'abricot, crumble aux cacahuètes et caramel beurre salé

ou

Marbré citron-pistache, fraises, sorbet citron, praliné pistache et ganache aux fraises

(supp 5€)

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€