

Notre carte du moment

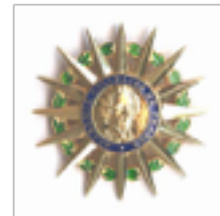
Foie gras de canard gelée de framboises, abricots figues en mille-feuille 25

Velouté de potimarrons brisure de châtaignes crème légère 24

Sablé parmesan confit d'oignons et langouste 25

Dos de bar rizotto d'épeautres et courgettes 34

Coquilles Saint-Jacques crémeux de carottes panais rôtis 35



Magret de canard aux cerises et ses garnitures 34

Rognon de veau à la moutarde 33

Ris de veau braisé au Porto 35

Tarte des demoiselles Tatin et sa crème glacée vanille (2 pers) 28

Le chariot de fromages et sa salade 14

Pavlova fraise citron vert 15

Le galet chocolat vanille 15

Crêpes pisciacaïses 17