

Menu découverte

Entrée, plat ou Plat, dessert 32, 00€

37,00 € (Entrée, plat et dessert)

~~~~~

*CANNELLONI DE CHAIR DE TOURTEAU*

*agrumes*

*Ou*

*HOMARD BLEU ET CRABE (Supp +4,00€)*

*Purée de fèves, jus de homard*

*Ou*

*FOIE GRAS DE NOS REGIONS AUX FRUITS SECS*

*Confiture de noix, maquereaux fumés*

*Ou*

*RAVIOLES D'ESCARGOTS*

*Purée d'herbes fraîches, beurre noisette*

*Ou*

*ASPERGES BLANCHES RÔTIES*

*Viandes des grisons, lardons, copeaux de parmesan*

~~~~~

FILET DE BŒUF LIMOUSIN

Pressé de pomme de terre, lard de colonata

Ou

FILET DE CANETTE RÔTI

légumes de saison sur panisse

Ou

POISSON SELON ARRIVAGE

Fine purée de carottes au pamplemousse, petits pois, perles de kalamansi

Ou

PIGEONNEAU DESOSSE FARCI AU FOIE GRAS (sup + 5€)

Légumes du moment, jus corsé au porto

~~~~~

*Carte des desserts*

*Prix net TTC, service compris*

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent nous faire défaut.*

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

# CARTE

## Nos entrées /

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>CANNELLONI DE CHAIR DE TOURTEAU</i><br><i>agrumes</i>                                      | 16,00 € |
| <i>HOMARD BLEU ET CRABE</i><br><i>Purée de fèves, jus de homard</i>                           | 25,00 € |
| <i>FOIE GRAS DE NOS REGIONS AUX FRUITS SECS</i><br><i>Confiture de noix, maquereaux fumés</i> | 15,00 € |
| <i>RAVIOLES D'ESCARGOTS</i><br><i>Purée d'herbes fraîches, beurre noisette</i>                | 16,00 € |
| <i>ASPERGES BLANCHES RÔTIES</i><br><i>Viandes des grisons, lardons, copeaux de parmesan</i>   | 15,00 € |

## Nos plats/

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>FILET DE BŒUF LIMOUSIN</i><br><i>Pressé de pomme de terre, lard de colonata</i>                               | 25,00 € |
| <i>FILET DE CANETTE RÔTI</i><br><i>Légumes de saison sur panisse</i>                                             | 23,00 € |
| <i>POISSON SELON ARRIVAGE</i><br><i>Fine purée de carottes au pamplemousse, petits pois, perles de kalamansi</i> | 24,00 € |
| <i>PIGEONNEAU DESOSSE FARCI AU FOIE GRAS</i><br><i>Légumes du moment, Jus corsé au porto</i>                     | 32,00   |

### Origine viandes et volaille :

Boeuf : Limousin Canette ; France  
Pigeonneau : Corrèze, Saint Privat

Prix net TTC, service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Carte des desserts

|                                                                                                       |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Nougat glacé au miel et Grand-Marnier,<br/>Méli mélo de fruits frais, coulis de fruits</i>         | <i>10,00€</i>  |
| <i>Crousti-fondant au chocolat et noisettes<br/>Parfum de fève Tonka, crème onctueuse au gianduja</i> | <i>10,00€</i>  |
| <i>Crèmeux aux trois chocolats à l'huile d'olive aux agrumes<br/>Meringue et fruits confits</i>       | <i>10,00€</i>  |
| <i>Délice de fraises, sablé linzer, biscuit pistache<br/>Chantilly pistache, sorbet fraises</i>       | <i>10,00€</i>  |
| <i>Meringue et sorbet mandarine<br/>Fruits de saison</i>                                              | <i>10,00€</i>  |
| <i>Chariot de fromage</i>                                                                             | <i>10,00 €</i> |