

Le Menu - Carte

3 plats pour 39€

La Mise en bouche



~ Les Entrées - 13€ ~

- Noix de Saint-Jacques en carpaccio, miso d'avocat et sarrasin, navet daïkon et betteraves
- Tartelette au foie gras de canard mariné au Bas-Armagnac, confit de pamplemousse au cumin noir et amandes
- Crème de laitue au xérès, œuf mollet de la ferme des Rochettes, salade d'asperges aux herbes et parmesan

~ Les Plats - 19 € ~



- Lotte rôtie et coquillages "comme une bouillabaisse", embeurrée de choux et câpres
- Quasi de veau "plancha", jus au Ras el-hanout, boulgour épicé, dattes et grenades, pousses d'épinards aux noisettes
- Filets de maquereaux "à la flamme", Arcimboldo de carottes au saté, plume d'endive au citron vert



~ Les Desserts - 9€ ~

- Trilogie de fromages, vinaigrette au Miel des Ruchers, sucrine marinée au basilic et tomates confites
- Sphère chocolat Guayaquil, Streusel aux amandes et praliné, ganache lactée, sorbet passion
- Pain soufflé du Moulin de la Bicane, crèmeux citron, glace réglisse
- Café, très, très gourmand

~ Le Menu Canetons - 15€ ~

Pour les moins de 12 ans

- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise

~ La carte blanche d'Alex - 29€ ~

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Tout en surprise

~ La grande salade "Veggie" - 13.90€ ~



- Salade d'herbes, Lentilles vertes du Puy, filet de haddock, vinaigrette à l'aneth