

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée au citron confit. 21 €

L'asperge,
verte et blanche, crue et cuite, avec un tartare de truite aux herbes fraîches. 22 €

Le filet de bar, (portion réduite)
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 23 €

Les plats

Le filet de bar,
sur un risotto de fregola sarda au chorizo, coulis de crustacés crémé. 25 €

Pavé de filet de boeuf grillé (origine France),
pomme de terre fondante au poireau et réduction d'une sangria. 29 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La rhubarbe confite,
mousse aux senteurs d'aspérule odorante, sablé et crème glacée à la madeleine. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet cerise, sorbet fraise, et crème glacée lait d'amande, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.