



Menu à 30.80€

Mise en Bouche du jour

Entrées :

Le Poisson bleu : mariné à l'escabèche d'abricot du Roussillon et pétales de tomates confites
✍

La Canette : poitrine de canard séchée au piment d'Espelette et romarin, rafraîchi au gaspacho cresson, chèvre et tapenade
✍

Le Foie gras : poêlé et poisson de Loire fumé, mousseux au piment doux et fraîcheur de céleri, supplément de 4.50€

Plats :

Le Retour de pêche : cuit sous cloche, fleur de courgette farcie, fenouil et roquette au gel de citron
✍

La Blonde d'Aquitaine : bœuf snacké, maïs dans tous ses éclats et sauce crémeuse de volailles aux épices Cajun
✍

La Longe de veau de grain : royale d'épinard et tortellinis au gorgonzola, sauce gorgée de soleil du Chili, supplément de 7.50€

Fromages :

Le plateau de fromages affinés :

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé
(3 morceaux au choix) supplément de 5.80€

Desserts :

La Burrata : de bufflone, cocktail de framboises sur un pistou de menthes aux amandes
✍

La Crème glacée : au café, émulsion épicée à la cardamome et croustillant à la cacahuète
✍

Le Soufflé : chaud au Cointreau, supplément de 4.50€