Suggestions du chef

Entrées

Foie gras de la maison Mitteault fait maison, chutney pomme abricot	19 €
Escalope de foie gras poêlée, raviole ouverte de champignons de couche, et son jus émulsionné	16 €
Thon rouge juste snacké, sauce parfumée au gingembre	14 €
Queues de langoustines snackées, tartare ananas, mangue et noisettes torréfiées	15 €

Plats

Escalope de Dorade grise rôtie sur la peau, jus de langoustines	24 €
Faux-filet race Parthenaise poêlé, jus au poivre	25 €
Poêlée de ris d'agneau, jus à l'ail des ours	20 €
Rognon de veau flambé à l'Armagnac	20 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de fromages	8 €
Coulant au chocolat, glace au lait	8 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8 €