Nos Entrées

Oeuf parfait, gaspacho de petits pois, brunoise de Granny Smith et haddock fumé.	16€
Asperges blanches, crudo de sériole marinée, vinaigrette agrumes et Noilly Prat, poudre d'olives noires et oeufs de truite.	17€
Pressé d'aubergines grillées, royale de poivrons rouges, tapenade d'olives de Kalamata, petite salade d'herbes acidulées, glace tomate basilic.	19€
Ris de veau croustillants, escargots de Bourgogne, purée d'ail doux de Lautrec, jus de moules et Noilly Prat.	24€

Nos Plats

Thon rouge rôti nacré, artichauts barigoule, gnocchis, jus réduit au pinot.	24€
Filet de perdreau rôti, pêche rôtie, déglaçage au Braucol.	24€
Grenadin de veau, confit d'échalions, légumes de saison, crème suprême au vin jaune.	26€
Maigre, crémeux de céleri-rave, petites pois fèves au jus de viande, morilles, jus léger au Noilly Prat.	28€
Boeuf Châteaux Filet rôti au beurre mousseux, gnocchis fondants et champignons de saison, réduction au Pinot noir.	33€

Nos poissons peuvent varier en fonction des arrivages de la criée.
Viande Origine France

Nos Desserts

Nougat glacé, coulis fruits rouges.	10€
Tarte fine aux pommes, glace yaourt, caramel de cidre.	12€
Succès praliné chocolat, chantilly Dulcey à la fève Tonka, crème anglaise au nougat.	14€
Brousse de brebis, crumble de noisettes, gel de pomme basilic citron.	13€
Roquefort en texture, poire, crumble de noix.	13€

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

Filet de poulet pané
ou
Poisson du jour

14€

Glace

Menu à 35 €

Entrée

Oeuf parfait,
gaspacho de petits pois,
brunoise de Granny Smith et haddock fumé.
ou
Saumon en gravlax,
eau de tomates tarnaises,
gel de citron Yuzu, glace concombre estragon.

Plat

Dos de lieu jaune cuit sur la peau,
barigoule d'artichauts,
écume de moules en persillade de Lautrec.
ou
Ris de jeune bovin cuits au sautoir puis laqués,
gnocchis, champignons de saison,
jus corsé morilles.

Dessert

Tarte fine aux pommes,
glace yaourt,
caramel de cidre.
ou
Brousse de brebis,
gel de pomme basilic citron,
crumble de noisettes.

Accord
Mets et vins :
2 verres - 10 €
ou
3 verres - 15 €

Nos poissons peuvent varier en fonction des arrivages de la criée.

Menu à 42 €

Entrée

Raviole ouverte de foie gras,
légère émulsion arabica,
fricassée de champignons, jus corsé.
ou
Thon rouge maturé comme un tataki,
bouillon dashi cristallin,
sorbet pomme verte, infusion truffe blanche.

Plat

Maigre, crémeux de céleri-rave,
petites pois fèves au jus de viande, morilles,
jus léger au Noilly Prat.
ou
Grenadin de veau,
confit d'échalions, légumes de saison,
crème suprême au vin jaune.

Accord
Mets et vins :
2 verres - 10 €
ou
3 verres - 15 €

Dessert

Succès praliné chocolat,
chantilly Dulcey à la fève Tonka,
crème anglaise au nougat.
ou
Roquefort en texture, poire, crumble de noix.

Nos poissons peuvent varier en fonction des arrivages de la criée.