



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €

entrées :

- Oeuf mimosa 10 €
- Œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème parmesan 11 €
- Truite façon gravlax, vinaigrette aux agrumes, baies roses 14 €
- Foie gras* poêlé, raviole de champignons, crème de poireaux à la truffe 18 €

plats :

- Poisson de la criée du jour, légumes de saison 23 €
- Tournedos de lotte au serrano, légumes de saison 25 €
- Pièce de bœuf* Blonde d'Aquitaine à l'échalote, gratin de pommes de terres ou frites maison 22 €
- Côte de porc* du Domaine Abotia (Pays basque), pommes de terre grenailles 24 €
- Magret de canard* du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- Café gourmand et ses 3 douceurs 9 €
- Aspic aux agrumes, crème au citron 11 €
- Biscuit noisette, crémeux praliné, crème au café 12 €
- Espuma de chocolat noir 80 % Valhrona 14 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française.

Plats soumis à modification selon approvisionnement.

Formule végétarienne

*entrée + plat : 21 €
entrée + plat + dessert : 29 €*

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

Formule à 38 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 13 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf* ou suprême de poulet*, frites maison
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .

* Toutes nos viandes sont d'origine française.