



CARTE

Les Entrées

<i>Assiette de Jambon cru du Périgord noir</i>	10€
<i>Mosaïque de poireaux en vinaigrette, crème acidulée</i>	12€
<i>Saumon fumé et gravelax en salade, p de t à la ricotta</i>	14€
<i>Tentacule de chatrou rôti, patate douce, sauce satay</i>	16€
<i>Terrine de foie gras au rhum vieux, chutney d'ananas</i>	19€

Les Plats

<i>Tempura de daurade, papaye, mayonnaise aux herbes</i>	28€
<i>Filet de loup, crème de choux fleur, tomate au four</i>	29€
<i>Joue de porc confite au cidre, jeux de texture de carotte</i>	28€
<i>Magret de canard, jus de sirop de batterie, banane jaune</i>	30€
<i>Entrecôte grillée et son Os à Moelle</i>	38€

<i>Assiette de Fromage</i>	8€
----------------------------	----

Les Douceurs :

<i>Crème brûlée à la pistache et framboise</i>	10€
<i>Riz au lait crémeux, caramel beurre salé</i>	10€
<i>Mousse au chocolat, tuile craquante</i>	11€
<i>Café gourmand</i>	12€

Notre carte change tous les mois