

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 37€

Entrée/Plat/Dessert 45€

Entrée/Plat/Rituel/Dessert 54€

Nos entrées 16€

LA CAILLE

Cuite à basse température, sauce trouspinette, fine purée de panais, condiments rhubarbe et raisin.

L'ENCORNET

Cuit dans un fumet, sauce bisque, crevettes sautées, choux pommes à l'ail doux, huile de basilic, condiment encre de seiche.

LE THON "SASHIMI"

Mi-cuit en tataki, duo d'aubergines rôties, réduction de balsamique, pickels d'agrumes.

LE BOEUF D'AUBRAC

Rôti, spaghettis de courgettes jaunes sautés, dés de chorizo, sauce coco et citron, tomates confites maison.

Nos Plats 27€

LA DAURADE SEBASTE

Poêlée, betterave jaune rôtie, purée de betteraves au vinaigre de framboise, condiments maïs et pop corn, fumet de poisson aromatisé laurier et citron.

LE CABILLAUD

Mi-cuit, fine purée de céleri au saté, palet de céleri au beurre de wakamé, céleri branche confit, sauce céleri et raifort.

LE VEAU

Cuit à basse température, purée de patates douces, girolles sautées, condiments ail et persil, jus de veau crème au thym.

LE MAGRET DE CANARD

Rôti, billes de pommes de terre et de pommes en l'air cuites au miel, figue rôtie, compotée de pommes au sichuan vert, jus de viande aux figes.