

ENTRÉES 11 €

Saumon gravlax, noix du Brésil, crème de topinambour aux oignons, huile d'olive fumée

Raviole d'agneau et duxelle de panais caramélisé, fenouil à la fève de tonka, jus corsé

Velouté de potiron, dés de foie gras, magret de canard fumé, crème au poivre de la montagne de Taiwan

Gnocchi de pommes de terre liés au vieux comté et parmesan, encronets braisés, émulsion chorizo

PLATS 23 €

Pêche du jour

Magret de canard, mousseline de topinambour, carotte glacée, jus aux agrumes

Carré de cochon ibérique cuisson 18 h, jus au thym citron, purée de pommes de terre à ma façon

Basse côte de boeuf Blonde d'Aquitaine marinée, frites de manioc, jus corsé

DESSERTS 9 €

Craquant citron

Ganache chocolat, noix de coco torréfiée, crème yuzu

Poire pochée, caramel demi beurre salé, crème vanille, biscuit aux amandes