

La Carte

Edition Hiver 2022:

Les entrées :

<i>L'œuf parfait bio, crème et chips de patates douces</i>	12€
Emulsion au parmesan et pesto de mâche	
<i>Carpaccio de magret de canard IGP fumé au romarin</i>	14€
Gelée de pamplemousse et ketchup de betterave	
<i>Tartare de Daurade Royale, mangue et combawa</i>	17€
Fruits secs torréfiés, huile de vanille	
<i>« La Clémentine »</i>	18€
Trompe l'œil de Foie gras « IGP du Sud-Ouest », brioche aux agrumes	
<i>« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins</i>	21€
En tartelette au oignons confits, girolles et chips de lard	
<i>Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion</i>	20€
Truffes Melanosporum et sablé au chorizo	

Les plats :

<i>Gnocchis de « Vitelottes » à la moutarde à l'ancienne</i>	21€
Panais rôtis à la sauge	
<i>Aile de raie meunière aux pistaches et à la marjolaine</i>	25€
Epeautre en risotto, chips de parmesan	
<i>Filet de bar sauce vierge au kumquat et à la coriandre</i>	27€
Carottes oubliées rôties et écrasé de pommes de terre	
<i>Filet mignon de porc miel et soja</i>	25€
Potimarron à l'orange, croquant au sésame noir	
<i>Médailлон de veau aux noisettes, jus corsé</i>	31€
Chou-fleur et tuile au café	
<i>« Tournedos Rossini » Façon Terrasse</i>	34€

Le Chariot de Fromages affinés par nos soins 12€

Pains spéciaux, confiture maison et fruits secs

Les desserts :

La Forêt-noire 12€

Le Pain perdu à la fève de tonka 12€

L'Entremet croquant exotique 12€

La Panna Cotta au sirop d'érable 12€

L'Opéra déstructuré 12€

Pour les petits jusqu'à 10 ans : 18€

Plat et dessert :

Macaroni au cheddar et émincé de poulet frit

Mousseline de poisson au curry et risotto

Fondue au chocolat et fruits de saison

Deux boules de glace et crème chantilly

Menu du marché : à consulter sur ardoise

Entrée/plat ou Plat/dessert 17€

Entrée/Plat/dessert 21€