

Menu Dégustation

Edition Hiver 2022 :

48€

Mise en bouche de saison

Tartare de Daurade Royale, mangue et combawa
Fruits secs torréfiés et huile de vanille

« La Clémentine »

Trompe l'œil de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, Brioche aux agrumes

« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins

En tartelette aux oignons confits, aux girolles et sa chips de lard

Filet de bar sauce vierge au kumquat et coriandre

Ecrasé de pomme de terre et carottes colorées rôtis

Médailillon de veau aux noisettes

Jus corsé, choux fleur et tuile à la chicorée

L'Entremet croquant exotique

La Panna Cotta au sirop d'érable

L'Opéra déstructuré

En Option : Chariot de Fromages affinés par nos soins

9€

Accord mets et vins sélection de notre sommelier :

2 verres : 12€

3 verres : 17€

4 verres : 21€

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris