

**Plat seul : 24€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29€**  
**Menu 3 plats : 36€**

*Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.*

**Pour commencer...**

*Ravioles froides de butternut au nougat de fromage de chèvre*

*Ou*

*Œuf parfait, crème de champignons, éclats de marrons et chips de jambon*

*Serrano*

*Ou*

*Velouté de topinambour, émulsion au lard et toast de focaccia safranée*

*Ou*

*Saumon gravlax et déclinaison de betteraves*

**Pour suivre...**

*Pavé de maigre rôti, condiment citron confit et oignon cebette*

*Ou*

*Pavé de lieu noir confit à l'huile d'olive et badiane, émulsion jus de crustacé*

*Ou*

*Quasi de veau (Label rouge Ségala) fumé au sarment de vigne, jus brun*

*Ou*

*Filet de bœuf, jus au porto rouge*

*Ou*

*Retour du potager 100% veggie*

**Pour terminer ...**

*Sphère chocolat noir, cœur confit d'orange, tuile chocolatée*

*Ou*

*Mini baba au rhum, crème mascarpone vanillée  
brunoise d'ananas à la cardamome*

*Ou*

*Cube chocolat blanc coco pralin*

*Ou*

*Assiette de fromages*

**MENU ENFANT 13€** : Pièce de bœuf ou Pavé de poisson  
Moelleux au chocolat ou Boule de glace

*Liste des allergènes disponible sur demande*



**1 course menu : 24€ - Starter/dish or Dish/Dessert : 29€**  
**3 courses menu : 36€**

*Our chief and his team offer you a menu made with local, seasonal and fresh products.*

**Starters...**

*Cold butternut ravioli with goat's cheese nougat*

*Or*

*Perfect egg, mushrooms cream, chesnut burst with Serrano ham crisps*

*Or*

*Jerusalem artichoke cream soup, bacon emulsion and saffron foccacia toast*

*Or*

*Gravlax salmon and beetroot garnish*

**To continue...**

*Roast paving stone of lean, preserved lemon condiment and cebette onion*

*Or*

*Saithe steack confit with olive oil and star anise, shellfish juice emulsion*

*Or*

*Quasi of veal (Ségala red label) smoked with vine shoots and brown juice*

*Or*

*Fillet of beef, red porto juice*

*Or*

*Back from the garden 100% véggie*

**To finish...**

*Dark chocolate sphere, candied orange heart, chocolate tuile*

*Or*

*Mini rum baba, vanilla mascarpone cream  
pineapple brunoise with cardamom*

*Or*

*With chocolate coconut praline cube*

*Or*

*Cheese platter*

*For kids **13€** : Piece of beef or fish steak,  
chocolate cake or scoop of ice cream*

*List of allergens available on request*

