

Menu tradition

39 € ttc

Le risotto de petit épeautres aux St-jacques 1,2,6,7,4

Ou

La bouchée gourmande, ris de veau, champignons et foie frais 1,9,11

Ou

Le gravlax de saumon aux salades marines, crème de raifort 8,7,4,1,10

Le dos de cabillaud en croute de noisettes torréfié 1,6,7,2

Ou

Le carré d'agneau rôti, jus au basilic. 1,8

Ou

La cote de veau cuite en basse température, sauce foie gras 7,1,9,

L'assiette de fromage

Ou

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona 8,3,7

Ou

La coque chocolat blanc dulcey à la mousse de mangues 6,1,7,3,

Ou

Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 7,8,1

notre liste de produits allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant