

Menu tradition

39€ TTC

La tartelette de caille à l'œuf parfait et truffes d'été 1,,9.7.14.6.8

Ou

Le mesclun au foie gras de canard poêlé miel et gingembre, 9,7.6.10

Ou

Le gravlax de saumon, crème de raifort 8,7.4 ,1,10.6

Le dos de cabillaud au beurre de yuzu, 6 ,7.2.4

Ou

Le carré d'agneau rôti, jus au basilic. 1, 8.6

Ou

Le tournedos de bœuf, sauce foie gras. 1.9.

L'assiette de fromage

Ou

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona 8 .3.7

Ou

Les profiteroles contemporaine 6 .1,7,8,

Ou

Le gratin de miel de Tarn et Garonne aux framboises 7,8.1

La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande