

Menu tradition

39€ TTC

Le mesclun de caille tiède, pressée de champignons.7.14.6.3

Ou

Le foie gras de canard poêlé, miel et gingembre 9.7.6.10

Ou

La soupière de langoustines et foie gras sous la croute 3,7,4 ,1,10.6

Le dos de cabillaud à l'éringi lardé de colonata, jus de carapaces .6 ,7.2.4

Ou

Le magret de canard à l'orange. 1, 8.6

Ou

Le filet 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 6.1,7,3.

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