

Menu tradition

39€ ttc

La tartelette fine de caille à la pressée de champignons, un mesclun .7.14.6.3

Ou

Le foie gras de canard poêlé, miel et gingembre 9.7.6.10

Ou

Le risotto de langoustines au parmesan 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 carré d'agneau à la Française, jus aux aillets et basilic. 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