

LE BOULEVARD DES SAVEURS

27.00 € (entrée, plat, dessert)

LES ENTREES 10 €

- La volaille, le maïs, la sauce Albufera et les légumes de saison
- Crème de potiron au gingembre, tofu de chèvre frais et crèmeux aux châtaignes

LES PLATS 18 €

- Poisson du marché, écume de coquillages au raifort, épinards et betterave fumée
- Paleron de bœuf, sauce au cassis et au vin, pâtes carbonara

LES DESSERTS 14 €

- Assiette de fromages
- Sous les feuilles d'automne : la pomme, le coing, le cassis et le marron
- Déclinaison autour de la figue, crème au citron et financier aux noix

Ce menu est servi les midis du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).

Ici le pain est fait maison

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

MENU AFFAIRES 20.00 €

UNE ENTREE ET UN PLAT
OU
UN PLAT ET UN DESSERT

Le vin du midi

Demandez nos sélections
Bouteille 75 cl : 27 €

La carte du midi

LES ENTREES

- Déclinaison autour du thon 26€
- Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€
- Œuf confit, émulsion au lard, petit pois et truffe du Périgord 26€

LES PLATS

- La caille et la gambas, polenta, légumes de saison et figues 27 €
- Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés (plat signature) 34€
- Le lieu jaune, beurre de coques au caviar de hareng et pulpe de pomme de terre 26€

LE CHARIOT DES FROMAGES 12€

LES DESSERTS 15€

- La pomme comme une Tatin
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La meringue, le café et la mirabelle

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire
Ici le pain est fait maison

La carte est proposée les midis, du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).