

# LE BOULEVARD DES SAVEURS

27.00 € (entrée, plat, dessert)

## LES ENTREES 10 €

- Croque de lapin à la moutarde
- Tarte fine, rillettes de poisson et légumes confits

## LES PLATS 18 €

- Poisson du marché, caviar d'aubergine, tian de légumes et réduction de tomate
- Suprême de volaille, crème de crustacé et risotto compressé

## LES DESSERTS 14 €

- Assiette de fromages
- La pomme comme une Tatin
- 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€

- Le savarin cassis et son sorbet, crème vanille
- 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).