



Imaginé par notre chef Alexandre Caillaud et sa brigade.

MENU DE LA SEMAINE

(Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

L'ARTICHAUT

Cuit en barigoule, Ossau-iraty et pickles, croustillant d'anchois
« Barigoule » artichoke, Ossau-iraty cheese & pickles, crispy anchovy

Ou

L'ASPERGE VERTE

En salade, tentacules de calamars, croque-monsieur Serrano emmental,
Vinaigrette à l'œuf
Green asparagus & squids salad, croque-monsieur with Serrano ham and emmental chesse,
Egg dressing

TRUITE FARIO

Pavé cuit au bouillon, crème de pommes de terre à l'estragon et fenouil,
Sabayon acidulé
Poached Fario trout fish, potatoes cream with tarragon & fennel, vinegary sabayon

Ou

FILET MIGNON DE PORC

Rôti au thym, fine purée de pois chiches et fallafel
Roasted pork filet mignon with thyme, mashed chickpeas & falafel

CHOCOLAT

Tarte chocolat, croustillant praliné et crème glacée vanille
Chocolate tart, crunchy praline and vanilla ice cream

Ou

FRUITS ROUGES

Dans l'esprit d'un cheesecake, compotée de fruits rouges
et sorbet pamplemousse
Red berries cheesecake, red berries stewed and grapefruits sorbet.

Entrée + Plat + Dessert 35€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Prix TTC, service compris.