MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 43€ / PLAT + DESSERT - 40€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 53€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS
En terrine mi-cuite, condiment figue et fruits de saison

LA GAMBAS
Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

LE CARPACCIO DE BŒUF
Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio aux saveurs asiatiques - Rouge des Prés AOP Maine-Anjou ou Salers selon arrivage

PLATS

LA GAMBAS
En version plat pour les adeptes

L'ESPADON
En tataki mariné au vinaigre de calamansi et aneth - frites de patate douce

LES RIS DE VEAU
Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties, sauce Armagnac

LE BŒUF
Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties et salade

DESSERTS

POIRE ET CHOCOLAT
Poire pochée enrobée de pralin noisette, cœur crème fouettée vanille, chocolat chaud à verser

LES CITRONS
Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

FRUITS ROUGES, PERSIL ET HUILE D'OLIVE
Financier huile d'olive, fruits rouges, crème fouettée au persil, huile d'olive Cassese infusée au persil