

Les Entrées

Ceviche de Daurade aux agrumes <i>Aneth, bais de Timut</i>	8,50 €
Gnocchis au Cantal et noisettes <i>Sauce au Cantal</i>	8,50 €
Crevettes Tempura sauce asiatique <i>Carottes et courgettes</i>	9,00 €
Œuf mimosa aux 3 saveurs <i>Curry, paprika et nature</i>	8,00 €
Foie gras de canard mi-cuit	12,00 €

Les Plats

Porc caramélisé <i>Arraignée de porc</i>	20,00 €
Rôti de magret de canard <i>Miel, piment d'espelette, agrumes</i>	22,00 €
Le tigre qui pleure et son riz thaï	22,00 €
Filet de bœuf aux cinq baies	25,00 €

Les Poissons

Dos de cabillaud aux épices <i>Baies, canelle, armagnac, badiane</i>	19,00 €
Risotto de saint-jacques	25,00 €
Sole meunière, pommes de terre	29,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture.

Garniture supplémentaire = 2,50 €

Pommes de terre rôties, riz thaï, chou farci, légumes confits

Nous travaillons avec des produits frais par conséquent des produits peuvent manquer durant le service

Les Desserts

Soufflé au chocolat	9,00 €
Tarte chocolat caramel et cacahuètes torréfiées	9,00 €
Choux cassis marron	9,00 €
Mille-feuille	9,00 €
Bûche passion framboise et biscuit croquant	9,00 €
Assiette de fromages	8,00 €

Glaces et sorbets

Vanille - Chocolat - Moka - Fraise -
Citron - Caramel - Rhum raisins

2,60 € / Boule

