

Entrées:

*Crème glacée de petits pois de Saint-Rémy de Provence
gambas et chorizo Ibérique 16€*

*Fricassée d'asperges vertes de nos régions,
œuf de poule cuit mollet, lard croustillant 21€*

*Darphin de pomme de terre, saumon fumé « Label Rouge »
fleurette aux perles d'Avruga 19€*

*Emietté de chair de tourteaux Bretons
mousseline d'avocats au citron et piment d'Espelette 25€*

*Ballotine de volaille farcie aux champignons
jus aux fines herbes et mâche 19€*

Poissons:

Ravioles de Langoustines, bisque à l'Armoricaine 37€

*Suprême de bar en croûte d'amandes
ravigote aux câpres et citron, tétragones en salade 41€*

*Medaillons de lotte saisis à la plancha
asperges vertes de Provence et vinaigrette aux agrumes 43€*

Viandes:

*Magret de canard du Sud- Ouest
carottes glacées au miel d'acacia 35€*

*Selle d'agneau dorée au sautoir à la fleur de thym
mijotée de haricots blancs Tarbais relevée au piment d'Espelette 43€*

*Filet de bœuf de Salers cuit au poêlon, sauce Béarnaise
haricots verts croquants à l'huile d'olive 49€*

*Noix de ris de veau laqué au vin rouge
petits pois cuisinés à la Française 46€*

Fromages / Desserts:

Fromages affinés de nos régions 13€

Croustillant au chocolat Guanaja, quenelle glacée 13€

Vacherin glacé aux agrumes 13€

Millefeuille à la vanille Bourbon, caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

Assiette de fruits du moment 13€