

MENUS JANVIER 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 31€

Déclinaison de carottes, gingembre,
pistaches et croustillant aux épices
dukkah

ou

Oeuf parfait, espuma
cresson et persil, croque épinard-
gaperon



Epaule d'agneau de Lozère aux
épices, mousseline de butternut et
cacahuètes, texture de pois chiches

ou

Poisson du marché, pommes
boulangères aux harengs fumés, lait
d'oignons et pain de seigle



Brioche feuilletée au praliné-pistache, ganache montée et glace chocolat

ou

Ganache chocolat noir Guayaquil, compotée de griottes et sorbet artisanal

ou

Crumble et crémeux de patates douces rôties, suprême de pamplemousse

ou

Selection de Fromages du Buron et ses accompagnements
(+2 euros dans le menu 31 €)



Onglet de boeuf Angus, croquette
d'aligot, mousseline de légumes et
jus à l'ail noir

ou

Joues de lotte rôties au piment
d'Espelette, choux romanesco, pois
cassés et émulsion bière-chorizo



Chou farci à la crevette, carpaccio
de St Jacques, bisque de corail et
huile de combawa

ou

Raviole de ris de veau et butternut,
pâte de citron et noisette, bouillon
au foin

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.
Prix net, Tva comprise

A LA CARTE - JANVIER 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Déclinaison de carottes, gingembre, pistaches et croustillant aux épices dukkah 10€
- Oeuf parfait, espuma cresson et persil, croque épinard-gaperon 10€
- Chou farci à la crevette, carpaccio de St Jacques, bisque de corail et huile de combawa 14€
- Raviole de ris de veau et butternut, pâte de citron et noisette, bouillon au foin 14€

PLATS

- Epaule d'agneau de Lozère aux épices, mousseline de butternut et cacahuètes, texture de pois chiches 20€
- Poisson du marché, pommes boulangères aux harengs fumés, lait d'oignons et pain de seigle 20€
- Onglet de boeuf Angus, croquette d'aligot, mousseline de légumes et jus à l'ail noir 25€
- Joues de lotte rôties au piment d'Espelette, choux romanesco, pois cassés et émulsion bière-chorizo 25€

DESSERTS

- Brioche feuilletée au praliné-pistache, ganache montée et glace chocolat 9€
- Ganache chocolat noir Guayaquil, compotée de griottes et sorbet artisanal 9€
- Crumble et crémeux de patates douces rôties, suprême de pamplemousse 9€
- Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements 11€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise