

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon fumé par nos soins,
mangue du Pérou et herbes fraîches

Cervoles Colors – Costers Del Segre 2022

ou

Belles carottes rôties au miel, crème fraîche aux épices douces
crumble de cumin

Touraine rouge - Les vendanges de Chidaine - 2021

--

La pêche du jour,
émulsion d'un jus de coquillage crémé, déclinaison de petits pois

Jurançon sec « Cuvade Précieuse » Montesquiou 2021

ou

Volaille jaune sur plancha, sauce suprême,
rattes persillées et légumes

Mendoza - « 505 » - Casarena-2023

--

Crème brûlée chocolat-caramel

ou

Tarte tatin revisitée à la poire

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€

Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

Formule boissons le midi (2 verres de vin en accord + ½ eau) à 17€