

Quelques exemples de
nos Menus du jour :



Ouverture : tous les jours pour le dîner, samedis et dimanches pour le déjeuner

Formules : MENU DU JOUR

avec un choix parmi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts.

Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) : 42€ par personne (hors boisson)

Menu 4 plats (2 entrées, plat, dessert) : 55€ par personne (hors boisson)

Le menu change chaque jour et ne peut être communiqué à l'avance.

Voici quelques exemples des entrées (2 sont au choix chaque jour)

- Rosace de Saumon confit, crème de ciboulette citronnée
- Raviole de Champignons, sauce crémée
- Risotto d'épeautre, Foie gras poêlé
- Carpaccio de St Jacques marinées au citron vert
- Nougat de Foie gras au porto, toasts grillés, compote d'oignons à la grenadine
- Oeuf parfait (cuit à basse température) aux petits pois & champignons, Espuma à l'huile de Truffe & pépites de Foie gras
- Tarte fine à la Tomate & au Basilic
- Tataki de Thon au sésame, taboulé de Quinoa



Voici quelques exemples des plats (2 sont au choix chaque jour)

- Pavé de Cabillaud vapeur, gnocchis à la crème de basilic
- Filet de Boeuf, jus corsé, pommes sautées et petits légumes
- Rollmops de Daurade en Barigoule de légumes au basilic, pommes écrasées, poêlée de courgettes
- Longe de Veau rôti, jus corsé, tarte feuilletée, tian de légumes
- Gigot d'Agneau longuement braisé puis rôti, aubergines et légumes de saison
- Volaille farcie, sauce aux Morilles, petits légumes de saison



Voici quelques exemples des desserts (2 sont au choix chaque jour)

- Carpaccio de fruits frais
- Crème brûlée à la vanille
- Tarte citron façon Bastide et ses éclats de meringue
- Moelleux fondant au chocolat noir du Chef & sa glace du moment
- Tiramisu de saison
- Vacherin contemporain aux fruits de saison

Il est possible de commander une assiette de fromage à la place du dessert.



Réservation obligatoire au 04 98 10 54 20