



Dimanche 25/05/2025

Amuse-bouche

Foie gras de canard frais du Domaine de Lanvaux,
mariné à l'Armagnac, chutney de fruits sec à l'orange safrané
ou
Parmentier de homard bleu de nos côtes et petits légumes
salade de mesclun

Filet de bœuf, sauce à l'échalote,
poêlée de pommes de terre grenaille et pleurotes
ou
Pavé de bar de ligne,
fricassée de courgettes à l'estragon et abricots secs,
curry à l'ancienne, réduction de balsamique

Entremet au chocolat et cacahuètes,
gelée de framboise, glace à la pistache
ou
Tartelette aux fraises et thym citronné ,
glace à la vanille

MENU entrée/plat/dessert 54€

FORMULE entrée/plat ou plat dessert 42€