

mes élections du erroir

Nous vous offrons la possibilité de composer votre menu à la carte selon les formules suivantes :

L'amuse bouche du jour vous sera servi pour patienter

Formule à 35 €

Une Entrée, un Poisson et un Dessert

Formule à 37 €

Une Entrée, un Plat et un Dessert

Formule à 42 €

Un Poisson, un Plat et un Dessert

Nous vous proposons également
une formule dégustation à 52 €
(Servi à l'ensemble des convives)

Pour cela, le Chef vous prépare un menu
selon ses idées qui comprend :
L'amuse bouche, une entrée, un poisson, un plat et un dessert

En espérant que ces formules répondront à votre attente,
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment
Bon appétit

Entrée 15 €

La Tarte tatin de Foie gras Grillé aux Pommes,
Caramel de Juraçon

L'Œuf Poché Basquaise en Croûte de Fromage,
Chiffonnade de jambon

La Poêlée de Ris d'Agneau aux Cèpes servie sur une
Salade de Choux Caramélisés aux Lardons

Poisson 18 €

Les Coquilles Saint jacques Grillées servies sur
Une salade Croquantes de Choux Fleurs

Le Filet de Bar grillé en Ecaïlle d'Andouilles,
Caviar d'Aubergines

Le Pavé de Merlu grillé, Friture d'Oreilles de Cochon,
Poêlée d'Asperges

Plat de Résistance 20 €

Le Pavé de Bœuf de Soule Grillé Beurre Maître d'Hôtel,
Pommes Grenailles Confites Forestières

L'Épaule d'Agneau de lait Braisée, Garbure de haricots Maïs,
Tartiflette au Fromage de Brebis

Le Tournefos de poulet fermier désossé, Grillé façon Rossini,
Gnocchi de Pommes de Terre

-La Portion de Cèpes Persillés : 12 €

-L'Estouffade de Cèpes au Vin Blanc (2 Pers.) : 18 €