



MENU DÉGUSTATION

Entrée, plat, dessert
49€

Entrée, plat
ou
Plat, dessert
39€

ENTRÉES 14 €

LE FOIE GRAS MAISON

Marbré, chutney de fruits de saison

Ou

LA SEICHE

En persillade, cébettes confites, coulis de poivrons

PLATS 27 €

LE BOEUF

Filet de bœuf grillé, gratin dauphinois, sauce Byrrh

Ou

LE TURBOT

Julienne de légumes, beurre blanc au Cava

DESSERTS 11 €

LE FROMAGE (sup. 2 €)

Déclinaison de fromages
affinés par « Les goûteurs de fromage » à Thuir

Ou

LE CHOCOLAT

Ganache onctueuse au chocolat, biscuit croquant

Ou

LE MACARON

En millefeuille, crème au citron, fruits rouges

Ou

LE FRUIT

Dôme de fruits de saison, cœur coulant

*** Plats équilibrés et allégés**
Viande d'origine française et européenne



Tous nos plats sont «faits maison», élaborés sur place à partir de produits bruts
Menu non contractuel, susceptible d'être modifié en fonction du marché

