

Menu éphémère « L'été... »

.Tomates

Multicolore, burrata, sorbet tomate & basilic

Ou

.Truite de Vourzac

En rilette & Lentilles Vertes du Puy

Ou

.Foie gras *

Mi cuit, confit abricot et romarin, brioche de Mr Bouquet



.Daurade

Royal, légumes du soleil & sauce vierge

Ou

.La pièce du Boucher

Selon l'humeur du Chef & frites

Ou

.Agneau *

La souris confite 5 heures, légumes & rattes rôtis



.Fromages

Fromages secs régionaux ou la faisselle fraîche de Mr Giraud



.Panna cotta

Vanille, coulis de pêche et mélisse de Babeth

Ou

.Perles rouges

En Pavlova, sorbet Limoncello

Ou

.Choco' coco

Moelleux chocolat Weiss, ganache chocolat & coco
et glace coco



(Entrée + plat) ou (plat + dessert) : 23€
Sauf samedi soir, dimanche et fériés

Entrée + plat + dessert : 29,50€

Entrée + plat + fromage + dessert : 33,50€

***Entraine un supplément de 4€ sur le menu**



Prix nets-service compris
Liste des allergènes sur demande.
Ce menu s'adapte pour les végétariens.