

Formule entrée + plat ou plat + dessert à 39,00€

Formule entrée+ plat+ dessert à 49,00€

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos terroirs*

Entrées à 13,00€

- * Terrine de foie gras de canard, framboises du jardin et pain d'épices
- * Tartare de thon et saumon BIO d'Ecosse, pomme Granny Smith, avocat, mangue, nuage de chair de tourteaux
- * Ceviche de dorade royale, salade de lentilles Beluga et sa sauce vierge

Poisson à 28,00€

Nos poissons et crustacés sont nacrés à cœur.

- * Filet de bar, risotto snacké, fenouil confits, vinaigrette agrumes
- * Gambas royale croustillante au basilic, semoule aux épices douces et piquillos, bisque.

Viandes à 28,00€

- * Demi-magret de canard des Landes, pêches et figes caramélisées, sauce miel et romarin
 - * Bavette d'Angus, purée de pomme de terre à la truffe, champignons du moment, sauce truffe
- * Picanha à se partager pour 2 personnes, servi avec frites et salade à 89,90€.

Desserts à 13,00€

- * Fromages affinés de saison, chutney de fruits et sucres
 - * Assiette de framboises du jardin, crème Chantilly
 - * Tartelette aux fruits du moment et son sorbet
 - * Crème brûlée à la vanille Bourbon
- * Moelleux au chocolat Valrhona, glace vanille Bourbon, éclats de nougatine
 - * Baba au rhum ambré, crème Chantilly
 - * Café ou thé gourmand (3 mignardises).