



La carte du midi

Servi tous les midis du mercredi au vendredi.

Les entrées

- | | |
|---|-----|
| Burrata de chèvre de Nontron, truffé d'été, crumble au fromage et salade. | 12€ |
| Langoustine, mousseline de haddock, patates douces et graines torréfiées. | 12€ |
| Foie gras mi-cuit, chutney de pomme et rhubarbe confite. | 12€ |

Les plats

- | | |
|---|---------|
| Poitrine de cochon confite ou Epaule d'agneau confite,
petits pois en différentes textures, polenta et condiment aux amandes et pruneaux. | 16€/18€ |
| Demi magret ou Magret entier,
frites, salade et sauce aigre douce. | 16€/24€ |
| Filet de bœuf ou Ris de veau,
mousseline de carotte jaunes, pommes de terre grenailles confites, pois mange tout et sauce foie gras. | 25€ |
| Pavé de truite cuit en basse température,
céleri en différentes textures et noisette, coquillages et pommes de terre dauphines. | 23€ |

Les desserts

- | | |
|---|----|
| Tartelette citron vert meringuée et granité citron vert estragon. | 8€ |
| Macaron fraise et chocolat blanc, sorbet framboise hibiscus. | 8€ |
| Cœur coulant chocolat, crémeux caramel et crème glacée caramel beurre salé. | 8€ |
| Assortiment de trois fromages, pain brioché maison, fruits secs, marmelade de saison et salade. | 7€ |

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous prévenir de vos allergies.
Certains éléments de la carte peuvent varier selon les disponibilités des produits.
Tous les prix sont exprimés en euros TTC, Service compris.*