

CARTE

Entrées



Daurade Royale Marinée à l'Aneth, Yaourt Yuzu & Eau de Concombre **18 €**

L'Oeuf Mousseux, Caviar d'Aquitaine, Salade d'Herbes Sauvages **19 €**



Combinaison Asperge & Verpe de Bohême au Charbon Végétal **20 €**

Foie Gras de Canard au Naturel, Rhubarbe Confite, Pain de Maïs Toasté **24 €**

Plats



Pavé de Maigre, Crème d'Oseille, Célerisotto **25 €**

Saumon Label Rouge Cuit à Basse Température, Pommes de Terre Confites, Emulsion de Jus de Coques **26 €**

Côte de Cochon de la Ferme Abotia, Eventail de Courgette, Jus au Parfum de Romarin **25 €**

Demi Magret de Canard, Jus Verveine & Porto, Pomme de Terre Boulangère à la Truffe d'Été **26 €**



Risotto de Pâtes Langue d'Oiseau aux Champignons **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. - **10 €**



Desserts - **12 €**



Millefeuille aux Figues, Sorbet Yuzu

Crèmeux au Chocolat, Marmelade de Banane

Ananas Rôti au Miel du Château & Poivre de Sichuan, Sorbet Piña Colada

Le Soufflé au Génépi