

❧ La Carte ❧

Le Foie Gras de Canard

Mi-Cuit dans un Bouillon aux Épices
Poire, Caramel et Pain d'Épices

44,00 Euros

Les Premières Saint Jacques

Rôties et Marinées
Navet, Pomelos et Vinaigrette d'Agrumes

41,00 Euros

Le Sandre de Dordogne, Pomme de Terre Safranée

Croustillant de Brochet
Soupe de Poissons de Rivière

62,00 Euros

Le Veau Sous la Mère

Le Mignon Rôti au Beurre Demi-Sel
Courge, Encornet et Ail Noir

66,00 Euros

Assortiment de Fromages Frais et Affinés

16,00 Euros

La Salade Verte

Assaisonnée selon votre Goût, à l'Huile de Noix ou Huile d'Olive

12,00 Euros

La Poire

Et la Cardamone
Croustillant Spéculos et Voile de Caramel

22,00 Euros

Le Chocolat Valrhona

Grand Cru « Macaé » et « Jivara »
Noix, Praliné Feuilleté et Mousse de Lait

24,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

🌀 Nos Menus 🌀

100 Euros Une Entrée, un Plat, Fromage, un Dessert, *Hors boissons (*20 Euros)*

130 Euros Une Entrée, deux Plats, Fromage, un Dessert, *Hors boissons (*25 Euros)*

160 Euros Deux Entrées, deux Plats, Fromage, deux Desserts, *Hors boissons (*45 Euros)*

** Notre sommelier est disponible pour vous proposer un accord mets et vin pour chaque menu.*

🌀 Cent pour Cent Végétal 🌀

90 Euros

N'hésitez pas à faire part au Maître d'Hôtel de vos envies végétariennes.
Nous nous ferons un plaisir d'adapter nos menus et nos plats à la carte.

🌀 Pour les Enfants 🌀

35 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts
