

Carte
Printemps Eté



Carte
Printemps Eté

- ENTRÉES -

La dorade : <i>En tartare, lentillons de Champagne, oeufs de truite, vinaigrette, brocoli</i>	15,00 €	☰
La crevette : <i>En chapelure et fraîche, siphon aioli, sauce chimichurri</i>	16,00 €	☰
La langue de veau : <i>Pressé de langue et anguille fumée, condiments, yaourt wasabi</i>	17,00 €	☰
Le boudin blanc au cumin : <i>Fait Maison, ris de veau, pickles, jus de carottes jaunes</i>	17,00 €	☰

- PLATS -

L'esturgeon : <i>Chaud, fumé minute, risotto sarrasin, carmine fumée, émulsion poivre Timut</i>	23,00 €	☰
La sole : <i>En filet, palourdes, haricots noirs</i>	30,00 €	☰
Le pigeon : <i>Demi-pigeon de Racan, lasagne champignons et navet farci</i>	25,50 €	☰
Le porc noir de Bigorre : <i>En carbonade, gratin de blettes, tuile craquante</i>	24,00 €	☰

- FROMAGE -

Trilogie de fromages.	8,00 €	☰
------------------------------	--------	---

- DESSERTS -

Le chocolat : <i>Fondant, coulant, glace au lait ribot, tuile gruée de cacao</i>	9,50 €	☰
Les agrumes : <i>En nage, gelée de kalamansi, kumquats confits, biscuit éponge</i>	9,00 €	☰
Le vacherin : <i>Granny Smith, noix, manzana</i>	9,50 €	☰
La framboise : <i>En opéra, biscuit joconde, ganache chocolat framboise, guimauve</i>	9,50 €	☰

- Prix Nets -