

Menu déjeuner 39€

Boissons comprises (vin, eau, café)
Vin du jour en apéritif à 6€

Entrées

Œuf extra frais cuit à 63°
Crèmeux de châtaignes et espuma parmesan
Tuile croustillante
Ou

Fuseau moelleux de Saint-Jacques
Une sauce à l'aneth et pamplemousse rose

Plats chauds

Pintade de la ferme de Laudrine
Rôti sur le coffre
Salsifis en croûte de noisette
Jus au cacao
Ou

Dos de cabillaud rôti au beurre
Les pommes de terre de chez Rudy
Jus au curry breton
Ou

Tagliatelles maison aux épinards
Brebis basque et émulsion aux herbes

Fromage et desserts

Fromage du moment affiné par la maison Sena
Condiment réalisé par nos soins
Ou

La clémentine corse
Chocolat au lait, noix et poivre timut
Un sorbet maison
Ou

Vanille et amandes caramélisées
Une brioche feuilletée et glace

Menu gastronomique 70€

Hors boissons
Pour l'ensemble des convives

Entrée

Pour commencer...
Foie gras de canard et bœuf gascon
Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources
Un bouillon gingembre et citronnelle

Poisson

Pour suivre...
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties
Butternut
Emulsion des bardes infusée au café

Viande

Pour continuer...
Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras
Mesclun champêtre de chez Rudy
Vinaigrette à la truffe de saison
Jus de pigeon

Dessert

Pour terminer...
Meringue légère au citron meyer
Pain d'épices et sorbet exotique

Du 08 au 29 Janvier 2019
Du lundi au vendredi midi
(Brunch le samedi et le dimanche)