L'ardoise du moment

Entrées

Truite fumée, chantilly citron	14,00 €
Tourteau aux citrons, huile d'olives et piment d'Espelette, espuma fève de soja, jus de yuzu	14,00 €
Velouté de persil, mousse de châtaigne, noisettes torréfiées	12,00 €
Foie gras de canard, pain d'épice en déclinaison, poires acidulées	19,00 €

Plats

Effiloché d'aile de raie, accompagnement du moment, câpres, citron et sa réduction vin blanc-vinaigre	24,00 €
Tournedos sur sa duxelle forestière, sauce foie gras, et légumes du moment	28,00 €
Confit de canard du sud-ouest, fait maison, sauce porto infusée au poivre de Lampong, légumes du moment	28,00 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus; accompagnement du moment	28,00 €

Fromages

Faisselle et son coulis de fruits rouges	10,00 €
Quatuor de fromages sélectionnés par nos soins	12,00 €

Desserts

Nuage de chocolat noir, amandes effilées et groseilles	12,00 €
Café gourmand	12,00 €
Thé gourmand	13,00 €
Mille-feuilles aux fruits rouges, revisité	12,00 €
Boule de glace (chocolat, violette, vanille, hibiscus-menthe, framboise, pêche de vigne)	3,50 €
Crème brûlée qui flambe au miel de châtaignier, sa tuile café et son sorbet poivron	13,00 €