

*La chef Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaite un agréable repas*

les entrées

- Oeuf de la ferme d'Illats parfait, fricassée de champignons, mousse parmesan 16 €
- Rouget façon bouillabaisse, pomme de terre au curcuma, oignons et toast à la rouille 16 €
- Carpaccio de thon , marinade à l' huile de sésame, jeunes pousses 19 €
- Foie gras mi-cuit (canard de la ferme de Queyran) , gelée de mangue et passion, pain d'épices 19 €

les plats

- Pavé de merlu, crémeux de potimarron et poireaux, sauce coco/persil 22 €
- Filet de turbot en crumble de noix de pécan, pommes et betteraves en ravioles à l'encre de seiche, sauce fumé de poisson 29 €
- Epaule d'agneau braisée en pastilla, purée et chips de panais, jus épicé 22 €
- Ris de veau en crépinette, gratin de topinambour, sauce corsée, crème de citron confit 29 €

les fromages

- Sélection de fromages affinés 9 €

les desserts

- Financier crémeux à la pistache, crème Chantilly au Kirsch 8 €
- Tarte aux myrtilles meringuée 8 €
- Macaron aux agrumes, crémeux citron, fruit du dragon 9 €
- Louis XV, dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 9 €
- Entremet poires, bavarois à la vanille 9 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant
jusqu'à 12 ans



Tous nos plats sont faits maison .

Menu Plaisir

32 €

Mise en bouche

•

Oeuf de la ferme d'Illats parfait, fricassée de champignons,
mousse parmesan

ou

Rouget façon bouillabaisse,
pomme de terre au curcuma, oignons et toast à la rouille

•

Pavé de merlu,
crèmeux de potimarron et poireaux, sauce coco/persil

ou

Epaule d'agneau braisée en pastilla,
purée et chips de panais, jus épicé

•

Sélection de fromages affinés

ou

Financier crèmeux à la pistache,
crème Chantilly au Kirsch

ou

Tarte aux myrtilles meringuée

Menu Tentation

42 €

Mise en bouche

•

Foie gras mi-cuit (canard de la ferme de Queyran),
gelée de mangue et passion, pain d'épices

ou

Carpaccio de thon
marinade à l'huile de sésame,
jeunes pousses

•

Filet de turbot en crumble de noix de pécan,
pommes et betterave en ravioles à l'encre de seiche,
sauce fumé de poisson

ou

Ris de veau en crépinette,
gratin de topinambour, sauce corsée,
crème de citron confit

•

Sélection de fromages affinés

•

Louis XV
dacquoise noisette, croustillant de praliné,
mousse chocolat Valhrona

ou

Entremet poire,
bavarois à la vanille

ou

Macaron aux agrumes,
crèmeux citron, fruit du dragon

Le menu découverte

55 €/personne

(à partir de 2 personnes et pour l'ensemble de la table)

Laissez-vous guider...

Ce menu représente une déclinaison des plats les plus prestigieux de notre carte.

Il varie selon le marché et l'imagination de notre chef afin de toujours vous surprendre.

**CARTE INDIQUANT
LES ALLERGENES ALIMENTAIRES
SUR DEMANDE**