

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

### *les entrées*

- Pressé de boudin aux pommes Granny, copaux de parmesan, jus au Xeres 16 €
- Encornets farcis au chorizo, coulis d'épinard et poivrons 16 €
- Noix de saint-jacques piquées sur la canne à sucre et snackées, mousseline de pommes et betteraves, crème citron vert 19 €
- Foie gras mi-cuit ( canard de la ferme de Queyran) en gelée de vin liquoreux de Cadillac 19 €

### *les plats*

- Cabillaud façon brandade revisitée 22 €
- Filet de rouget, crémeux de topinambours, sauce à l' encre de seiche 29 €
- Magret de canard rôti, mijoté de choux fleur, jus au caramel d'orange 22 €
- Paleron de veau cuit en basse température, gnocchi , shiitaké poêlés, sauce à la truffe 29 €

## *les fromages*

- Sélection de fromages affinés 9 €

## *les desserts*

- Tarte aux agrumes 8 €
- Croustillant de banane, panna cotta au lait de coco et tapioca, sauce chocolat 8 €
- Demi-sphère chocolat noir Valrhona, ganache légère, clementines rôties dans un caramel aux épices 9 €
- Baba au rhum, crème chantilly vanillée 9 €

*Les desserts doivent être commandés en début de repas*

**Menu Enfant 11 €**  
*jusqu'à 12 ans*



**Tous nos plats sont faits maison .**

# Menu Plaisir

32 €

Mise en bouche

•

Pressé de boudin aux pommes Granny,  
copaux de parmesan, jus au Xeres

ou

Encornet farci au chorizo,  
coulis d'épinard et poivrons

•

Cabillaud façon brandade revisitée

ou

Magret de canard rôti, mijotée de choux fleur,  
jus au caramel d'orange

•

Sélection de fromages affinés

ou

Tarte aux agrumes

ou

Croustillant de banane,

panna cotta au lait de coco et tapioca, sauce chocolat

# Menu Tentation

42 €

Mise en bouche

•

Foie gras mi-cuit ( canard de la ferme de Queyran )  
en gelée de vin liquoreux de Cadillac

ou

Noix de saint-jacques  
piquées sur la canne à sucre et snackées,  
mousseline de pommes et betteraves, crème citron vert

•

Filet de rouget,  
crèmeux de topinambours  
sauce encre de seiche

ou

Paleron de veau cuit en basse température,  
gnocchi , shiitaké poêlés, sauce à la truffe

•

Sélection de fromages affinés

•

Demi-sphère chocolat noir Valrhona  
ganache légère,  
clémentines rôties dans un caramel aux épices

ou

Baba au rhum  
crème chantilly vanillée

*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.*