

Le chef Flavien Valère et son équipe vous souhaitent un agréable repas

les entrées

- Potiron en velouté, aux éclats de châtaignes et en carpaccio gratiné au parmesan 14 €
- Saumon mariné façon gravelax, blinis et fromage blanc acidulé aux herbes 16 €
- Raviole au foie gras de canard et champignons des bois, émulsion à la truffe noire 19 €
- Langoustines croustillante au jus de poires épicées, tartare de chair de crabe aux aromates 19 €
- Risotto crémeux, tarte fine aux cèpes et rouleaux de magret séchés aux épinards 17 €

les poissons

- Cabillaud mariné au soja, bouillon au curry et noix de coco, tagliatelles de légumes 21 €
- Noix de Saint- Jacques rôties, riz noir , betteraves et pain d'épices, sauce pommes / cidre 23 €

les viandes

- Lièvre farci aux marrons, tatin de navets aux échalotes confites, sauce civet 24 €
- Bœuf de Bazas en pot-au-feu, brochette de légumes, bouillon à l'huile de truffe 21 €
- Riz de veau, fricassé de topinambours et girolles, jus de veau à la réglisse 26 €

les fromages

- Découverte de la Ferme Manieu Noël 9 €

les desserts

- Millefeuille aux clémentines et mousse au fromage blanc, glace aux marrons glacés 8 €
- Moelleux au chocolat et cœur coulant à la pistache, glace vanille 8 €
- Ananas rôti au poivre de Sechuan, mousse à la noix de coco, et sorbet pina colada 9 €
- Millefeuille tout chocolat Valrhona en différentes textures 10 €
- Pamplemousse et campari en gelée, crémeux au chocolat blanc et granité au litchi 9 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant 11 €
iusau' à 12 ans

Menu à 28 €

Mise en bouche

•

Potiron en velouté aux éclats de châtaignes,

et en carpaccio gratiné au parmesan

ou

Saumon mariné façon gravelax,

Blinis et fromage blanc acidulé aux herbes

•

Cabillaud mariné au soja,

Bouillon au curry et noix de coco, tagliatelles de légumes

ou

Bœuf de Bazas en pot-au-feu,

Brochettes de légumes, bouillon à l'huile de truffe

•

Découverte de la Ferme Manieu Noël

ou

Millefeuille aux clémentines,

Mousse au fromage blanc, glace aux marrons glacés

ou

Moelleux au Chocolat

Et cœur coulant à la pistache, glace vanille

Menu à 38 €

Mise en bouche

•

Raviole au foie gras de canard,

Et champignons des bois, émulsion à la truffe noire

ou

Langoustines croustillante, au jus de poires épicées

Tartare de chair de crabe aux aromates

ou

Risotto crémeux,

Tarte fine aux cèpes et rouleaux de magret séchés aux épinards

•

Noix de Saint jacques rôties,

riz noir, betteraves et pain d'épices, sauce Pomme / Cidre

ou

Lièvre farci aux marrons

Tatin de navets aux échalotes confites, sauce civet

ou

Riz de veau,

fricassée de topinambours et girolles, jus de veau à la réglisse

•

Découverte de la ferme Manieu Noël

•

Ananas rôti

Au poivre de Sechuan, mousse à la noix de coco et sorbet pina colada

ou

Millefeuille tout chocolat

Valhrona, en différentes textures

ou

Pamplemousse et Campari en gelée,

Crèmeux au chocolat blanc, et granité au Litchi

Le menu dégustation

À 55 €

Laissez-vous tenter...

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert à choisir
dans notre carte.

*Ce menu vous sera servi dans des proportions
raisonnables afin d'aller jusqu'au bout... du plaisir.*