



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 21€
- huîtres n°3 6 (13 €), 9 (19 €), 12 (24 €)

entrées :

- œuf mimosa à la betterave, pomme 9 €
- os à moelle de bœuf, pain à l'ail, salade frisée (temps de cuisson ± 20 mn) 10 €
- œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème au parmesan 10 €
- salade de saison 10 €
- carpaccio de St Jacques, jambon de la vallée des Aldudes et vinaigrette aux agrumes 17 €
- Foie gras de canard mi-cuit, marbré au jus de raisin, gelée de pommes
mousseline de topinambours 20 €

plats :

- poisson de la criée du jour , légumes de saison 20 €
- suprême de poulet fermier du Sud Ouest farci au foie gras et champignons,
gratin de pommes de terre, mousseline de carottes 24 €
- brochette de noix de St Jacques et ravioles aux saveurs d'automne, crème parmesan 24 €
- magret de canard du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €
- Epaule d'agneau en pastilla, purée et chips de panais, jus au thym 24 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- café gourmand et ses 3 douceurs 8 €
- gâteau façon forêt noire 10 €
- sablé et gelée de fruits exotiques 9 €
- choux café et crémeux vanille 8 €
- Louis XV : dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 11 €

Formule vegetarienne

*entrée + plat : 20 €
entrée + plat + dessert : 27 €*

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

Formule à 37 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 12 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .