

LES ENTREES à 23.-

*Unilatérale de Saint-Jacques à la tombée d'endives et chorizo,
émulsion à l'orange safranée*

*

*Fricassée de champignons sauvages
et fagottini au parfum de truffe*

*

Velouté de butternut aux éclats de châtaignes et siphon café

*

*Foie gras froid de canard maison
en chutney de figues et pruneaux, pains toastés*

LES PLATS PRINCIPAUX à 40.-

*Pluma de cochon Ibérique en Basquaise de légumes
au piment d'Espelette*

*

Mijoté de joues de cerf de dix heures à la polenta crémeuse

*

*Suprême de faisane aux marrons caramélisés,
légumes oubliés sauce Albufera*

*

*Dos de bar sauvage cuit à basse température aux légumes racines,
émulsion gingembre-citron vert*

LES DESSERTS à 12.-

Shortbread pommes caramel, crème glacée à la vanille Bourbon

*

La poire bourdalou chocolatée sorbet citron

*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

TVA 8.1% incluse

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande.*

Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes

Nous vous proposons également des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose