

Menu de printemps

*Le velouté glacé d'haricots cocos, fin tartare de canard, copeaux de magret fumé
et tuile croquante au sésame et au lard*

Un mariage terre et mer avec le risotto aux gambas grillées et foie gras, émulsion légère à l'artichaut

Les rillettes aux deux saumons, blinis tiède, crème onctueuse au citron et chips de Vitelotte

Le foie gras de canard servi « comme un potager », son consommé chaud et ses jeunes légumes

La royale de coquillages, le cappuccino d'asperge verte et la merveille croustillante aux herbes folles

Le râble de lapin du Poitou farci, courgettes saisies à l'huile d'olive, morceaux de basilic et pignons grillés

*La côte de veau cuisinée au sautoir, son jus, champignons farcis et crémeux macaronis au vieux comté
(uniquement pour deux personnes)*

*Le paré de cabillaud « petit bateau », bouillon mousseux à l'ail doux, pois gourmands
et pomme de terre grenaille*

*Le filet d'agneau en croûte d'herbes avec l'aubergine, la cébette, la tomate, la courgette,
des parfums qui sentent bon la Provence*

*Un plat retour de Chine avec la poitrine de volaille fondante, sauce pomme curry,
pousses d'épinards raidis au beurre noisette et chou chinois*

La douceur du chocolat, la froideur du granité café et le croustillant du riz soufflé au caramel

Le baba au rhum ambré, ananas rôti aux épices et sa crème saturée de vanille

Le riz au lait comme autrefois, la poire comice pochée et son coulis de framboise

*Pour les amateurs de chocolat, les croquettes chaudes, un beurre à l'orange
et son milk-shake frappé au Nutella*

*Le citron dans tous ses états, du givré au mousseux,
une véritable découverte de saveurs et textures*

Le fromage de brebis, la confiture de cerise noire « comme on aime dans le pays Basque »

les entrées : 9€, les plats : 18€, les desserts : 9€ le menu 32€