



2 PLATS Entrée + Plat – 44€ ou Plat + Dessert – 44€

3 PLATS Entrée + Plat + Dessert – 48€

4 PLATS Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 51€

LES ENTRÉES

- Le ceviche de DAURADE, grenade, citron vert et patate douce
- Le FOIE GRAS de canard du Sud-Ouest mi-cuit au poivre de Madagascar, chutney de fruits de saison (sup. 2€)
- L'OEUF BIO MOLLET, piperade au speck
- La demi-douzaine de PÉTONCLES gratinées au beurre d'agrumes

LES PLATS

- Le PAVÉ de VEAU de l'AVEYRON, écrasé de pommes de terre, fèves, infusion vin rouge (sup. 2€)
- L'ÉPAULE D'AGNEAU de l'Aveyron cuite toute la nuit, coco de Paimpol, chorizo et tomate
- La cuisse de LAPIN confite à l'huile d'olive, polenta aux tomates séchées et olives, jus au pignons et citron confit
- Le POISSON du Marché, caponate (ratatouille sicilienne)

LES DESSERTS

- La tartelette au YUZU, citron vert et framboise, sorbet
- La PAVLOVA aux fruits rouges de saison, sorbet
- Le MI-CUIT AU CHOCOLAT grand cru "Pur Caraïbes", glace à la pâte à tartiner (sup. 2€)
- Le BABA au RHUM, carpaccio d'ananas, sorbet
- La sélection de notre FROMAGER "JEANNOT".