



*Amuses bouches.*

~

*Tartare de Saint Jacques et gambas au lait de coco, combava et poivre Citrus, accompagné d'une mandarine confite à la cassonade.*

ou

*Le Duo: Foie gras mi-cuit maison et son chutney de mangue et raisin blanc, escalope de foie gras poêlée, servi avec une gelée de Loupiac.*

~

*Filet de Saint Pierre rôti au romarin, bisque de crevettes aux noix de cajou, mousseline de panais à la vanille et carottes fanes glacées.*

ou

*Filet de bœuf mariné au poivre long, jus corsé aux morilles, gratin dauphinois et tomates grappes rôties.*

~

*Brie royal aux truffes servi avec une compotée de griottes à l'estragon et un pain aux fruits.*

~

*"Dôme de chocolat noir, mousse de chocolat blanc sur un macaron à la noix de coco, coulis aux fruits de la passion..."*

69 € (Hors boisson)

Réservations au 05.56.83.78.33

Ouvert le 1 Janvier 2022...

*Ouvert toute la journée le 1er janvier 2022 (Carte et menus habituels).*