



*FORMULE DÉGUSTATION
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
6 PLATS...57€/PERS.*

*FORMULE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT...27€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT...34€*

LE ROUGET/ CUIT SUR PEAU/ CHORIZO/ AMANDES...11€

LE CANARD/ LE MAGRET DANS L'ESPRIT D'UN
CEVICHE/ PISTACHES/ JEUNES POUSSES...11€

L'AGNEAU/ LE FILET GRILLÉ AU ROMARIN/ PETIT POIS
À LA FRANCAISE / JUS D'AGNEAU AU CUMIN...22€

LE LIEU JAUNE/ CUIT AU BEURRE NOISETTE/ CHOUX/
SAUCE AUX OEUFS DE POISSONS...22€

LE FROMAGE/ ASSORTIMENT DE FROMAGES
FERMIERS...11€

LE CONCOMBRE/ PRÉSERVÉ DANS UN SIROP À LA
VERVEINE/ YAOURT GLACÉ ...9€

LA FRAISE GARIGUETTE/ EN TEXTURE/ SORBET/
MASCARPONE...9€

NOUS APPORTONS LE PLUS GRAND SOIN À LA SÉLECTION DE NOS PRODUITS EN PRIVILÉGIANT LES
PRODUITS FRAIS, LOCALS ET BIOLOGIQUES. PRIX NET. SERVICE COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANCAISES