



LA CARTE

Tout commença ...

. Rouleau de printemps au thon snacké, concombre, julienne de légumes et crème de menthe poivrée	17€
. Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de piquillos au Xéres	17€
. Gaspacho et cannelloni de petits pois aux amandes, ricotta au piment d'espelette	14€
. Salade de céréales bio, graines et tofu fumé, abricot moelleux et vinaigrette balsamique	13€
. Douceur de courgettes au curry de Madras, oeuf mollet bio, et craquant au parmesan	12€
. Tatin de tomate coeur de boeuf caramélisée au vinaigre balsamique, sorbet tomate basilic	12€
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12€

Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac/Limousin) / Côte de boeuf de Salers pour 2 (#1.1 Kg) et sa moelle, jardinière de légumes nouveaux, jus de viande à l'estragon	28€ / 62€
. Brochette de gambas "Black Tiger" marinées, polenta au wasabi et julienne de légumes, émulsion au gingembre	27€
. Selle d'agneau et son mignon, pommes grenailles au sel de Guérande et salicorne de Plougastel, jus iodé	25€
. Trilogie de petits farçis au chèvre, pesto de roquettes et pignons	23€
. Suprême de poulet fermier, aubergine grillée et purée de pois chiche, crème au fromage blanc	21€
. Filet de dorade poêlé, piperade et coulis d'olive noire	21€
. Le plat du jour (sauf le samedi)	21€

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. L'éclair du chef au chocolat noir équitable et son coulis, glace noisette	11€
. Pavlova aux fruits rouges, crème de mascarpone à la vanille, coulis de fraise	10€
. Sablé craquant, mousse de brebis au thym citron et rhubarbe confite	9€
. Le café gourmand	8.50€
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8€
. Cheesecake au coeur de pêche, et son sorbet	8€
. Abricots poêlés au romarin, glace bulgare	8€
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8€