



# Nos Formules

---

## Menu Inspiration

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **26€**

OU

Entrée / Plat / Dessert **32€**

OU

Plat du jour **18€**

---

## Menu Evasion 38€

Prémices

---

Parfait de lotte et saumon aux effluves d'estragon,  
crevette bouquet, sauce cocktail.

OU

Tatin d'échalotes caramélisées, cabécou rôti au thym,  
à la crème de vinaigre balsamique.

---

Filet de loup rôti, purée de patate douce à l'orange,  
poireaux frits, jus de langoustines.

OU

Magret de canard "rosé" cuisson sous vide, jus réduit au cidre,  
flan pomme figue et écrasé de pomme de terre.

---

## Menu Dégustation 95€

*Uniquement le soir sur réservation  
et pour l'ensemble de la table*

Prémices / Mise en Bouche / Entrée

Poisson

Trou Provençal

Viande

Fromage / Dessert

---

## Menu Enfant 15€

Boisson

Viande ou poisson,  
accompagnement du jour

Boule de glace



# La Carte

---

## Pour Commencer

Foie gras de canard en terrine parfumé au porto,  
compotée d'oignons à la framboise. 20€

ou

Tatin d'échalotes caramélisées,  
cabécou rôti au thym à la crème de vinaigre balsamique. 15€

ou

Velouté de potimarron, escalope de foie gras poêlée,  
éclats de châtaignes au pain d'épices. 18€

ou

Parfait de lotte et saumon aux effluves d'estragon,  
crevette bouquet, sauce cocktail. 17€

---

## Pour continuer

Magret de canard "rosé" cuisson sous vide,  
jus réduit au cidre, flan pomme figue et écrasé de pomme de terre. 30€

ou

Brochette de noix de Saint Jacques snackées façon rossini,  
risotto crémeux au parmesan, émulsion jurançon. 33€

ou

Filet de loup rôti, purée de patate douce à l'orange,  
poireaux frits, jus de langoustines. 27€

ou

Filet de bœuf poêlé aux morilles,  
rösti de pomme de terre et petits légumes d'automne. 36€





# Pour les Gourmands

---

Assiette de fromages. 13€

ou

Création aux 3 chocolats  
et au piment d'espelette. 14€

ou

Brioche perdue aux pommes fruits rôties,  
vanille glacée, caramel beurre salé. 12€

ou

Carpaccio d'ananas et orange,  
sirop léger rhum miel, glace noix de coco. 12€

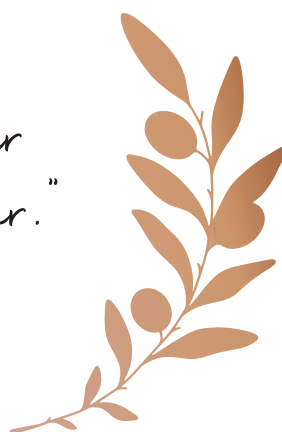
ou

Café gourmand. 15€

---

"La gastronomie est l'art d'utiliser  
la nourriture pour créer le bonheur."

Theodore Zeldin



Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment.