



Pour commencer

Poireaux de pleins champs 20 euros

Moutarde de Brive - estragon - végétal

Asperges vertes de Provence 26 euros

Ceuf mollet et mozzarella, coulis de persil - roquette

Tagliatelle à la Truffe d'été 26 euros

Parmesan

Ravioles de foie gras maison 25 euros

Andignac

Maquereaux à la flamme 21 euros

Poireaux confits - sauce Soja - Pickles

Langoustine de nos côtes 33 euros

Tagliatelles de Carotte

Mulet Mariné servi comme un sashimi 22 euros

Chou Rave - Radis - Rhubarbe

Ensuite

Cochon Ibérique 32 euros

Jus de cochon épicié

Skrei - Mer du Nord 32 euros

Pois Gourmands, Petits poids

Filet de Sole 35 euros

Déclinaison de Céleri

Mi-cuit de bœuf Simmental 48 euros

Oignons confits - Chips de pomme de terre