

Les Entrées

- Mi-cuit de foie gras de canard maison
chutney de pommes, brioche maison..... 26 €
- Tartare de bar, copeaux de Poutargue, citron caviar poivre de Timut..... 22 €
- Rosace de Saint-Jacques françaises snakées façon tatin
échalotes confites, caramel de vinaigre balsamique.....22 €
- Panna cotta d'asperges du pays, chips de viande de grison
salade d'asperges à l'ail des ours.....21 €
- Assiette à partager
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes46€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....69€

Les Poissons

- Pavé de sériole rôti, petit épeautre à la betterave
crémeux de petits pois au wasabi.....30€
- Filet de turbot au beurre d'orange, légumes du moment.....32€
- Calamar à la plancha au fenouil et chorizo30€

Les Viandes

- Mignon de porc cuit à basse température
risotto de pommes de terre au comté, crème de parmesan.....29 €
- Carré d'agneau servi rosé en croûte de sel, jus corsé.....34 €
- Filet de bœuf Charolais, jus réduit41 €

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

18€

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Croustillant au chocolat

Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil
Paiement accepté : Espèces ou carte bancaire

Les Desserts

- Mille-feuilles praliné, chantilly à la vanille de Madagascar.....12€
- Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises.....12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado » 6cl.....8€
- L'incontournable tarte tatin.....12€
- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€
- Fromage : Sélection du moment et salade.....13€

**Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas
de chez « Mac&Choc ».....13€**

Menu de l'Atelier

*Tartare de bar, copeaux de Poutargue, citron caviar poivre de Timut
ou*

*Panna cotta d'asperges du pays, chips de viande de grison
salade d'asperges à l'ail des ours*

*Pavé de sériole rôti, petit épeautre à la betterave
crèmeux de petits pois au wasabi*

ou

*Mignon de porc cuit à basse température
risotto de pommes de terre au comté, crème de parmesan*

*Mille-feuilles praliné, chantilly à la vanille de Madagascar
ou*

Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises

46€

*Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.*

Prix et services compris, boissons non comprises.