

Menu saisonnier

Entrées

Gâteau de foies de volaille aux noisettes, sauce crustacés 19€

Ou

Filet de maquereau, poireaux vinaigrette et coulis de céleri rave
au caviar d'Aquitaine 18€

Plats

Pavé de lieu noir à la fondue d'aubergine épicée, jambon de pays
et jus léger à la poutargue 29€

Ou

Suprême de pintade rôti, rigatoni farcis à la truffe et jambon blanc,
jus au romarin 28€

Desserts

Gnocchi de pomme de terre au gianduja et mousse de lait chocolaté 10€

Ou

Ananas rôti, sorbet pina colada, espuma noix de coco 10€

Le menu entrée, plat, dessert 49€