

MENU BISTROT

Entrée, Plat, Dessert **35 €**

ENTRÉES

Gaspacho de tomates, burrata,
jambon cru, huile de basilic



Pressé de foie gras au naturel,
pain toasté et déclinaison de rhubarbe
(supplément 3 €)



Carpaccio de daurade mariné à l'huile de vanille, yaourt
parfumé au cumin et aromates

PLATS

Ballotine de volaille farcie au poulpe, poivron en texture, Royale de
courgette et bouillon de volaille



Magret de canard,
écrasé de pommes de terre, sauce paloise mousseuse



Pavé de saumon grillé, maki de poireau et
chèvre frais, brisure de pain aneth, lait
d'amande

DESSERTS

Assiette de fromages



Moelleux chocolat Chantilly noix de coco
glace vanille



Pavlova aux fruits rouges et sorbet cassis

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Plat et dessert : 11 €

Entrée, plat et dessert : 14 €

Entrée du moment, viande grillée ou poisson, frites ou légumes.

CARTE BISTROT

ENTRÉES

Gaspacho de tomates <i>burrata, jambon cru, huile de basilic</i>	16 €
Pressé de foie gras au naturel <i>pain toasté et déclinaison de rhubarbe</i>	19 €
Carpaccio de daurade mariné à l'huile de vanille, yaourt parfumé au cumin et aromates	16 €

PLATS

Pavé de saumon grillé, maki poireau et chèvre frais <i>brisure de pain aneth, lait d'amande</i>	25 €
Magret de canard <i>écrasé de pommes de terre, sauce paloise mousseuse</i>	25 €
Ballotine de volaille farcie au poulpe, poivron en texture, <i>Royale de courgette et bouillon de volaille</i>	25 €

DESSERTS

Assiette de fromages	12 €
Moelleux chocolat Chantilly noix de coco glace vanille	12 €
Pavlova aux fruits rouges et sorbet cassis	12 €

MENU DU DIMANCHE

Entrée, Plat, Dessert **39 €**

ENTRÉES

Tartare de truite, coriandre et
gel de gingembre

PLATS

Filet de canette du Périgord, gnocchis de pomme
de terre maison et sauce au povre long

DESSERTS

Entremet au chocolat et fruit de la passion