

## ENTRÉES

---

**ŒUF BIO DE LA FERME DES CRETES MIMOSA**, mayo truffée, poireau et mangue, vinaigrette maracuja, pignons de pins torréfiés, vieux comté **15 €**

**SAUMON BÖMLO**, en gravelax, tagliatelles de butternut, pousses d'épinards, crémeux avocado, pain croustillant au beurre d'algues, nuage de lait d'amande **14 €**

**CHATAIGNES DES PYRENEES**, bouillon relevé au miel de Cabanac et chartreuse, semoule de brocolis, toastinette au jambon de porc Noir de Bigorre, chutney châtaignes/pommes/oignons **13,50 €**

## PLATS

---

**VEAU**, cuit rosé, croquetas aux gambas et champignons en chapelure d'herbes, mousseline de panais, caramel de cidre, crumble sarrasin oignons **29 €**

**DOS DE CABILLAUD**, rôti, pomme de terre en mousseline à l'ail fumé, grenailles pochées aux épices et pommes paille, crème d'estragon au citron vert **26 €**

## FROMAGE

---

**TOMMES FERMIERES DE MR OMPRARET ET CHEVRE DE MR MONDOT**, gelée au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez **Campagnolle** **11 €**

## DESSERTS

---

**AGRU'NUTS**, biscuit praliné noisette, crémeux clémentine et Grand Marnier, tube croustillant sésame, mousse légère aux agrumes, sorbet clémentine de Corse **11 €**

**BROWNIE CHOCO/PECAN**, crème montée à la mangue et kalamansi, gel coco et vinaigre de riz, crème glacée Isigny AOP **9,50 €**