

Ces menus sont servis le soir ainsi que les samedis, dimanches et jours fériés.

LE COMPLICE

Menu en portions dégustation

56,00 €

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

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

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de M. Ompraret, chèvre de M. Mondot, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **7,50 €**

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

L'EMPREINTE

35,00 €

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

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : tommes fermières de vache et de brebis de M. Ompraret, chèvre de M. Mondot, gelée maison au Jurançon doux et piment d'Espelette, pain de chez Campagnolle **7,50 €**

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