

Menu Saveurs de Saison

39€

Mise en bouche

Grondin perlon mariné, Matignon de légumes et olive noire

Chantilly et fricassée d'escargots croustillante, pesto de cresson

Foie d'oie et de canard mi-cuit, marmelade d'oignons doux au whisky

Pièce de veau rôtie, asperges blanches au lard et risotto pressé

Demi-pigeon de l'élevage des Barthes, foie poêlé et petits légumes glacés, betterave et
ravigotte

Blanc de maigre cuit vapeur, bouillon de langoustine et pomme ratte aux algues

Les fromages au chariot sélection de Pierre Rollet [supplément 3€]

Fraise servie de rhubarbe, sorbet hibiscus

Charlotte au crèmeux Mocaya 1er cru bio, sorbet géranium

La mandarine Mikan confite

Mignardises

Le Mac Martin

Notre formule du jour - Servi midi et soir - 30€

Entrée

Plat

Dessert