

Menu Saveurs de Saison

39€

Mise en bouche

Petite tartine de pied de cochon, salade d'anguille fumée et pesto de roquette

ou

Tendres blancs de poireaux « snacked & smoked », œuf mollet
et jambon noir de Bigorre

Dos de cabillaud rôti, endivettes au lait de coco et fenouil confit au kumquat

ou

Pintade fermière de la ferme du Barthes suprême soyeux, cuisse en croustillant, mousseline de cœur
d'artichaut

Poire pochée et glacée au cassis, petite meringue, sorbet au galanga

ou

Craquant praliné feuillantine, chocolat du Mexique, crème glacée caramel et noix

Mignardises

Formule retour du marché

Servi le midi - 27€

Entrée

Plat