

LA BELLE SAISON

NOTRE MENU DE SAISON

NOS ENTRÉES

- Reblochon affiné en croustillant, mesclun bordelais aux noix, coppa & cornichons 17€
- Oeuf cocotte à la crème de champignons, tuile de Comté 12€
- Burrata & salade d'automne 14€
Pousses d'épinards, betteraves, noix & noisettes
- Maigre fumé de la maison «Fumette» à la crème d'épinards, chips de chorizo 17€
- Cromesquis de potimarron, crème de panais, graines de courges 12€

NOS PLATS

- Faux-filet de nos régions grillé (Environ 250g), purée de pomme de terre à la truffe d'été 28€
Jus de bœuf aux épices
- Côte de cochon de nos régions cuit à basse température à l'ail du Gers 26€
Butternut sauté
- Pêche du jour en chapelure d'automne, sauce au vin rouge épicé 25€
Carottes grillées au beurre demi-sel
- Lotte de ligne grillée, artichauts poêlés, sauce Pineau des Charentes 26€
- Carottes grillées, purée de betteraves, champignons du Lot & Garonne poêlés 17€
Toasts croustillants aux céréales
- Risotto de riz Arborio, choux rouge poêlés, copeaux de parmesan 18€

NOS DESSERTS

- Finger chocolat de la chocolaterie ORIGINES, praliné & biscuit gavotte 10€
- Tartelette meringuée, citron yuzu 8€
- Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat de la chocolaterie ORIGINES 13€
- Café Gourmand 12€
Chou ganache chocolat, crème brûlée, financier au citron vert, madeleine
- Poire pochée au romarin, parfait au café et confiture de lait 9€