



Michelin 2025



Carte de Printemps 2025

Entrées

<i>LES LENTILLES CRÉMEUSES du Puy-en-Velay, l'oeuf parfait, croustillant de jambon</i>	12€
<i>LE VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR DUBARRY, gambas rôties aus herbes du potager</i>	13€
<i>LES ASPERGES VERTES ET BLANCHES, saumon mariné, vinaigrette à la noisette</i>	14€
<i>LE FOIE GRAS DE CANARD du Sud-Ouest en lobe, confiture d'oignons</i>	15€

Plats

<i>LE FILET DE BAR cuit à la plancha, étuvée d'endives à l'orange et jus de viande</i>	24€
<i>LE PAVE DE THON ROUGE aux mousserons Saint-Georges, risotto crémeux, asperges</i>	26€
<i>LE FILET DE CANETTE rôti sauce au miel, légumes printaniers et champignons</i>	26€
<i>LA CÔTE DE VEAU poêlée, jus de veau au romarin, purée de patates douces</i>	27€
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 300G, sauce bordelaise, pleurotes et pommes de terre au Cantal</i>	28€

Fromages et/ou Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous, Chèvre frais</i>	8€
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant au caramel beurre salé et crème glacée vanille</i>	8€
<i>LA POIRE POCHÉE au vin rouge épicé, sorbet à la mangue</i>	9€
<i>LA TARTE SABLÉE aux fraises de pays crémeux à la pistache, coulis de fruits rouges</i>	10€

Prix nets, taxes et services compris