



*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur*

Ou

*L'onglet de bœuf Black Angus, conchiglionis aux saveurs d'automne,
champignons et sauce diable*

-

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

Dessert du jour

MENU AFFAIRE 26 Euros
SERVICE COMPRIS
SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI
A DEJEUNER

*Maquereau grillé sur peau puis mariné, boulgour façon taboulé acidulé,
crème de céleri au yuzu*

Ou

*Ma version du boudin aux pommes :
La pomme façon gaspacho, boudin grillé gout fumé et raifort,
Petite tartine de boudin aux pommes, piment d'Espelette.*

--

*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur.*

Ou

*L'onglet de bœuf Black Angus, conchiglionis aux saveurs d'automne,
champignons et sauce diable*

--

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

Poire pochée à la réglisse, cœur de crumble, crème glacée réglisse.

.....

Menu du terroir Logis de France

39 Euros (une entrée, poisson OU viande, fromages, dessert)

60 Euros (une entrée, poisson ET viande, fromages, dessert)

(Pour goûter à la gastronomie, jusqu'à 10 ans, en demi portion, 19 Euros)

****Produits du terroir***

*Pana cotta de petits pois, escargots poêlés au beurre de menthe, concombre frais,
copeaux de jambon iberique*

Ou

*Tataki de thon, comme une tartelette au paprika doux, caviar d'aubergine au romarin
tartare de pêches blanche*

*Le rouget barbet, avocats snackés et guacamole l'huile de sésame,
riz soufflé et jus au yuzu*

OU

*Le homard, servi avec son cannelloni au parfum de basilic,
bonbon coulant de framboise et jus de carcasse corsé
(Supplément 9 Euros)*

Le sorbet du moment

*Le canard rôti, patate douce en deux textures au parfum de citron vert,
croustillant de noix de cajou et jus au raisin frais.*

Ou

*Côtelettes de cochon ibérique, haricots coco mijotés doucement,
dattes Medjool et beurre safrané, jus de cochon.*

Les fromages

*Pommes en textures, « miel » de pommes et crème glacée au foin,
gaufre à la chantilly de foin.*

Ou

*La coque chocolat, crémeux chocolat El Jardin de la maison Cluizel,
marmelade pamplemousse, guimauve au poivre Timut siphonnée
sorbit pamplemousse*

.....

54 Euros 2 PLATS :

- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

74 Euros 3 PLATS :

- entrée, poisson et viande, fromages, dessert



*.Le homard servit avec son jus façon bouillabaisse, cèpes grillé
39 Euros*

*.Les girolles déglacées au vinaigre balsamique, châtaignes et butternut
sautés, anguille fumée,
jaune d'œuf coulant, tuile de pain et chantilly aux marrons.
26 Euros*

*.Le filet de daim en croute de champignons, coing poché à la cardamome
choux sauté minute.
36 Euros*

--

Menu dégustation/ 90 Euros

*A découvrir au fur et à mesure du repas, suivant l'inspiration du
chef, mêlant la carte de saison et les plats signatures. En six services*

