



Le cabillaud mariné est devenu un classique de ma cuisine. La cuisson nacrée met en valeur la pointe d'exotisme apportée par l'aneth et le citron vert. Le pigeonneau en croûte de lard (+9€) est bien là, mais en quantité limitée.

Au dessert, le macaron caramel au beurre salé, le mille-feuille de marron et le moelleux au chocolat sont toujours incontournables. Et une interprétation du Cheese cake fait son apparition...

Bel automne et bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Aspic de lentilles, gravlax de saumon et fromagée aux herbes.

Cappuccino de jeunes carottes, glace romarin et curcuma.

Foie gras cuit au sel, cocos et pain de mie maison au sarrasin. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Cabillaud mariné aneth et citron vert, risotto à l'encre de seiche.

Saint pierre en croûte de citron, riz vénéré et courgette gingembre. (+5€)

Pièce de veau dans le quasi, aubergine rôtie et parmentière.

Pigeonneau en croûte de lard fumé, légumes de saison. (+9€)

Assiette de légumes du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

Les fromages (7€ à la carte)

Plateau de fromages affinés (*3 fromages au choix*).

Les desserts (15€ à la carte)

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.

Macaron caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges et muscat.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Cheese cake, poudre de cacao et sirop de muscat au safran . (*quantité limitée*)

Crème brûlée au lait d'amandes, brioche maison aux abricots secs.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).

