

Entrée, Plat, Dessert : 45 € par pers
Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 35 € par pers
Entrée Seule : 18 €
Plat Seul : 26 €
Dessert Seul : 12 €

| | |
|--|-------------|
| JAMBON IBERICO BELLOTA JABUGO « 36 MOIS » (40 gr) | 18 € |
| (80 gr) | 36 € |

CHAMPIGNONS

Poêlés, pied de cochon, persillade en chantilly, jeunes pousses de mesclun

MOULES DE BOUCHOTS

Le jus de moules en royale, moules, potimarron, poutargue

TERRINE DE FOIE GRAS (SUP 6 €)

Poires « Conférence » au vin rouge et crème de cassis

VEAU DU « LIMOUSIN » ELEVE SOUS LA MERE

Le tendron confit 8 heures, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

VOLAILLE DE BRESSE

Le blanc cuit dans un bouillon relevé de gingembre

DOS DE CABILLAUD

Flan au curcuma, soupe légère à la châtaigne, huile de noisette Corse

MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA

Caramel mou et poire pochée

SABLE BRETON A LA RHUBARBE

Figues tièdes au vin rouge

PARFAIT A L'AMANDE PROVENÇALE ET MANDARINE

Nougatine croquante

*Veau : né, élevé et abattu en France
Prix net en euros – taxes et service compris*