

Menu Découverte

28 €

Pour débiter

Royale d'asperges vertes servie tiède, moules en bouillon crémé au thym citron et chips de lard

ou

L'Oeuf parfait d'Armelle sur risotto d'épeautre aux petits légumes, coulis d'herbes et salade fraîcheur

Pour poursuivre

Filet de cabillaud à la plancha sur une compotée de blettes et épinards, légumes printaniers et émulsion aux épices

ou

Médaille de porc basse température, tartelette de boudin aux châtaignes, jus au vin rouge et pommes de terre

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Charlotte aux pommes et vanille, coulis pomme verte et glace vanille

ou

Tarte citron kalamansi aux meringues séchées, sorbet citron vert

Prix nets

Porc : Origine France / IGP Sud ouest

Pintade : Origine France / Limousin

Foie gras : Origine France / Lot

* Toutes nos préparations sont élaborées sur place, en cas d'allergie nous consulter



Menu de la Treille

37 €

Pour débiter

Fricassée d'escargots sur duxelles de champignons de Paris, pointes d'asperges vertes et émulsion à l'ail doux

ou

Foie gras mi-cuit, chutney pomme-mangue et rhubarbe, réduction de jus de pomme, espuma mangue poivrée et rhubarbe confite

Pour poursuivre

Duo de lotte, carotte et fenouil: médaillon de lotte rôtie, brandade de joues en cromesquis, mousseline carotte/fenouil, fenouil confit, mini carottes, émulsion combawa

ou

Suprême de pintade farcie aux morilles, purée de pois, artichauts poivrade, cébettes rôties et jus court

Notre plateau de fromages affinés 6,5€

Les douceurs

Sur un sablé au quinoa, ananas confit au caramel surmonté d'un cannelloni à la crème d'ananas, chips d'ananas et sorbet

ou

Chaud et froid tout chocolat: soufflé au chocolat, pana cotta aux trois chocolats, sauce dulce et sorbet chocolat

Prix nets

Menu enfant

Plat enfant et dessert (glace, sorbet ou fruits) 13€

Plat enfant et dessert du menu découverte 16€