

CARTE

estivale



ENTRÉES



Carpaccio de betteraves, pêches, mangues et coulis de framboise et crumble.

Œuf cocotte, crème de parmesan et truffes fraîches.

Burrata panée, pesto et tomates cœur de bœuf.

Trio de tomates, caramel de tomate, pickles d'échalottes et sorbet citron basilic.

PLATS



Echine de porc, coques façon marinière, mousseline de carottes et bisque terre et mer.

Linguines crème de truffe, stracciatella, truffes fraîches d'été.

Tataki de filet de bœuf, sauce tigre qui pleure, oignons frits, ail noir et frites maison.

Burger brioché maison, poulet frit*, guacamole, mayonnaise cajun, cheddar, roquette et frites maison.

Tartare de thon, marinade asiatique, guacamole, mayo wasabi et frites maison

Le plat de mamie (viande en sauce longue cuisson).

Magret de canard IGP Sud-Ouest, mousseline de carottes vanillée, sauce à la cerise et crumble d'amande.

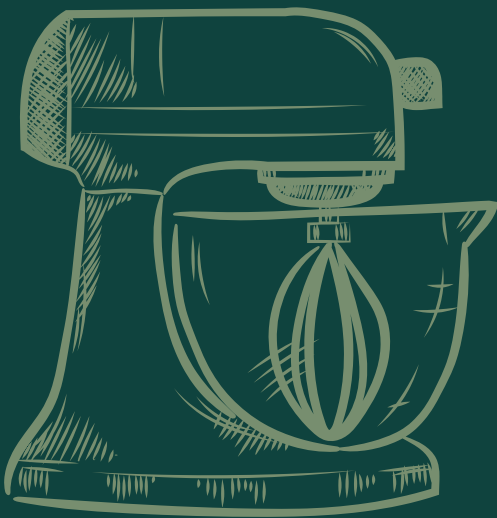
Lamelles de poulpe, purée de poivron, pdt frits, huile d'herbe pimentée.

**Option végétal*

Macaron, ganache chocolat blanc eau de rose, insert litchi et framboises fraîches.

DESSERTS

Tartelette sablé chocolat, ganache au lait, caramel, insert caramel beurre salé et pistache hachée.



Coupe glacée pêche, compotée de pêche, copeaux de madeleines citron et chantilly mascarpone.

Mille feuille déstructuré langue de chat, crème pâtissière vanille et crumble amande.

