

Le Printemps

Mai 2024



La Carte

Soirs / Week-end / Jour férié



Entrées

Risotto aux Fèves de nos producteurs / Morilles fraîches
Jus de viande / Emulsion d'herbes

14

Boeuf maturé fumé / Artichauts comme une barigoule / Oeuf bio confit
Jus d'agrumes - Aji Amarillo

14

Plats



Filet de Sole / Jus d'arêtes au curry noir / Noisettes
Légumes primeur au wok

28

Selle d'Agneau farcie / Pomme purée Basilic / Fleur de Câpres
Légumes au jus de cuisson

28



Dessert & Fromage

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou'

10

Chocolat Caraïbe 66% / Praliné Sésame - Cacahuètes / Crémeux Yuzu

10

Menu Inspiration du Chef en 5 services 65€

Uniquement servi au dîner

Origine des viandes Européenne
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

