

Les Menus

MARCHÉ DU MIDI (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ ET MIGNARDISES 26 €

MENU GOURMAND

1^{RE} ENTRÉE / PLAT / DESSERT 43 €

1^{RE} ENTRÉE / 2^E ENTRÉE * / PLAT / DESSERT 55 €

ASPERGES BLANCHES / MOUSSELINE À LA MANDARINE / GAMBAS POÊLÉE / CROUTONS / MANGUE

OU

VEAU MARINÉ / FÈVES DES MARAIS / FETA DE LA FERME DE CHAMPIGNOL / RADIS / HUILE AUX HERBES

OU

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON / GELÉE COCO-CITRON / CHUTNEY DE FRUITS EXOTIQUES

RIS DE VEAU POÊLÉ / RISOTTO DE CÉLERI / CHAPELURE DE FÈVES / SAUCE MADÈRE * (FORMULE À 55 €)

POISSON DU MOMENT / RHUBARBE / CHAMPIGNONS / BOUILLON AU THYM ET CITRON / PURÉE

OU

MAGRET DE CANARD RÔTI / FOIE POÊLÉ / SAUCE À LA LEFFE RUBY / PAIN D'ÉPICES / CAROTTE DES SABLES

OU

CARRÉ D'AGNEAU DU PAYS D'OC / CROUTE DE CHORIZO / PANISSES / ASPERGE / SAUCE VADOUVAN (+12€)

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (+3€)

OU

FRAISES / GLACE CUBERDON / MERINGUES / CITRON VERT

OU

BOULE DE CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT / VANILLE / CITRON / SORBET CHOCOLAT

Menu servi par table entière / aucun changement possible

Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.

Merci pour votre compréhension.