



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

LES ENTREES

Caille rôtie aux raisin et pignon de pin torréfiés,
salade d'endives à l'huile de noix

18 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin

24 €

Emincé de poulpe a la galicienne

20 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive

19 €

Cassolette de cèpes à la provençale

20 €

Barigoule d'artichauts en salade, chorizo et crème d'artichauts

22 €

Tarte fine à la tomate et basilic

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

LES POISSONS ET CRUSTACEES

Supreme de turbot, risotto de céleri
Et crémeux de chorizo

35 €

Emincé de poulpe a la galicienne

38 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,
copeaux de parmesan

25 €

Dos de loup façon vigneronne
petits oignons et lardons

30 €

MENU ENFANT

De bouche à oreille

18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Mitonnée de pigeon farci au choux et foie gras

demi 24 €

entier 39 €

Feuilleté de ris de veau (EU) aux cèpes

34 €

Carré de cochon iberique cuit a base température

pommes sautées au citron

29 €

Emincé de filet de bœuf Simmental,

façon stroganoff

35 €

Entrecôte de veau(UE) au poivre vert

Roesti aux lardons

32 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage
2 fromages 10 € 4 fromages 20 €

Tarte chocolat au poivre de sichouan
glace chocolat et granité café
20 €

Tarte aux pommes caramélisé
et crème glacée à la vanille
20 €

Baba aromatisé au Rhum, chantilly pralinée
20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier
20 €

Figues rôties, crème glacée au miel
20 €