

SEPTEMBRE

M E N U

DU 2 SEPTEMBRE AU
2 OCTOBRE 2026

	Midi	Soir
Deux services	30€	35€
Trois services	38€	45€
Plat du jour	20 €	

ENTRÉES

Gaufre de pommes de terre et herbes, anguille fumée, crème d'Isigny et légumes crus	19€
Tartare de tomates, sorbet au basilic et huile d'olive fumée	15€
Moules persillées, coulis de poivrons, aubergines roulées et chips de Serrano	18€

PLATS

Ravioles de homard et gambas, bisque crémeuse à la citronnelle et gingembre	32€
Joue de veau confite, condiment piémontais et chips de vitelotte	30€
Tian de légumes de nos potagers Bio, pesto de pistache et de basilic, focaccia aux olives	26€

D e s s e r t s

Poires pochées au Jurançon, sorbet au chocolat, chutney épicé et tuile aux noix de pécan	10€
Tartelette aux prunes, crème chiboust à la vanille	11€
Fruits rouges, meringue et crème légère au chèvre	10€
Assiette de fromages de Maître Corbeau (si dans le menu +3€)	12€

M e n u E n f a n t s

(moins de 12 ans)

Tenders de poulet, fusillis & légumes du potager Dessert du moment	18€
---	-----