

La Carte

Entrées 10 €

- Tarte fine aux champignons, daurade, vinaigrette coriandre et mâche
- Pressé de foie gras mi cuit, tuile au thym et son chutney aux poires.(+ 2 €)
- Gateau de butternut aux amandes et lait de coco, velouté de poireaux

Plats 22 €

- Assiette Tapas : pressé de foie gras, gateau de butternut, velouté de poireaux et champignons, profiterole glacée au chevre .
- Assiette Végétarienne : petit epeautre aux poireaux, purée de panais, condiments butternut , pomme duchesse

Plats 24 €

- Canard a l'orange revisitée en trois textures : croquette de canard confit, filet rôti, chips de magret fumé, jus a l'orange sanguine, pomme duchesse et condiments de butternut
- Ballotine de lieu noir , insert de moules a la catalane,jus réduit aux crustacés, purée de panais et petit épeautre aux poireaux et curry

Fromages 9 €

- Assiette de fromages régionaux.

Desserts 7 €

- Barre aux marrons : biscuit cuiller, crème de marrons, mousse chocolat noir, réduction d'orange sanguine.
- Galet de villeneuve : mousse au caramel, insert aux poires, et cacahuètes caramélisées
- Café ou Thé gourmand composé de cinq mignardises.
- Tarte du Jour