

Menu

Inspirations

110€

Foie gras de canard

Du Gers, mi cuit

Duo pomme acidulée et coing confit

Briochette parfumée à la cardamone noire



Noix de Saint-Jacques

Légèrement fumées

Betteraves déclinées

Et cresson de fontaine



Tourteau

Enfermé dans une raviole à la courge muscade

Jus de favouilles émulsionné au combawa



Saint-Pierre

Le dos rôti aux épices douces

Variation de carottes de Lambesc



Brillat Savarin

Aux premières truffes noires du village



Poire Williams

Déclinées à la vanille de Madagascar

Sorbet poire au vin



Fruits exotiques

Autour de la mangue, passion et ananas

Et fraîcheur de sauge hivernale

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.

Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.