

" Nos menus sont constitués essentiellement de produits frais et régionaux.
Ils évolueront en fonction des saisons "

Le chef : Jérôme Prévost

LA CARTE

ENTREES

Ravioles de veau- 12€

Ravioles farcies de veau façon Osso bucco, confit de tomate et jus veau

Millefeuille de tourteau - 12€

Pâte phyllo au curry , tomates concassées, guacamole et tourteau en gelée

PLATS

Tomahawk (1kg) - 55€

Tomahawk flambé au cognac, pommes de terre bordelaises, sauce poivre vert

Poulpe - 37€

poulpe rôti, gnocchis à l'encre de seiche et aioli

Burger du Chef - 22€

Bun's épicé, porcelet rôti, tomme des Pyrénées, pickles de concombre, salade, tomates confites, chips de pommes de terre au paprika et sauce barbecue

FROMAGE

Rocamadour rôti et confiture de mirabelles 11€

DESSERTS

Abricot sarriette- 12€

Pâte sucrée sarrasin, ganache sarriette, compotée abricot, vinaigrette abricot et glace sarriette.

Chocolat figue - 12€

Sablé breton cacao, diplomate et coeur coulant figue, enrobage chocolat.

Végé

une entrée et un plat peuvent vous être proposés
selon l'arrivée des légumes de saison,
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre
équipe !