

Inspiration..... 48.00€

Mises en bouche

Foie gras poêlé

gelée de vin chaud, betterave & fromage frais

ou

Saint-Jacques

butternut, moëlle de bœuf truffée, sablé au parmesan

Poisson noble

soupe de poisson en gelée,

légumes d'hiver & rouille

ou

Poitrine de pigeon de Saint-Barthélémy

panais, bouchée de cuisse & d'abats, aigre doux chocolat

Assiette de fromages du pays (supplément 7.90€)

Feuilleté pomme

chantilly au cidre & glace lait ribot

ou

Palet "Etchuro"

crêpe dentelle & glace noisette

ou

Orange au parfum de yuzu

parfait romarin

Tous les plats sont issus de produits bruts, avec un maximum de circuits courts et élaborés sur place. Les prix s'entendent net avec une TVA à 10%.