




Entrées

-  **Compressé de paleron de Veau Français aux condiments,** 18€
sauce gribiche, gelée aux brisures de truffe, fins légumes de saison en pickles
- Gambas rôties à l'ail noir,** croquants meringués au poivre rouge de Sichuan 19€
chou-fleur et brocolis grillés à l'huile de sésame et citron yuzu, vinaigrette au soja

Plats

-  **Pied de cochon** selon Maître Gilbert, foie gras poêlé et sauce Périgueux 24€
- Le Canard du Sud-Ouest en 2 façons** 27€
le magret rôti, les cuisses confites en petite tourte aux légumes,
panais entier et oignons doux rôtis, jus de viande aux éclats de noisettes
- Noix de Saint-Jacques snackées, vinaigrette coraillée** 28€
cannelloni farci au cerfeuil tubéreux, brunoise de courge butternut en ragoût aux algues

Desserts

-  **Profiteroles « Classique » à la glace vanille** 12€
sauce veloutée au chocolat noir
- Parfait glacé au Génépi, biscuit arlette et caramel au Jägermeister®** 10€
crèmeux thym citronné et ganache chocolat 70% fleur de cacao
- Comme une Piña Colada** 10€
demi Ananas Victoria lentement caramélisé, chantilly rhum/coco,
coulis passion et gel de mangue, quelques feuilles de menthe

-  *Spécialités du chef*

Initiation à la gastronomie pour les - de 10 ans, 16€ :

Fregola Sarda en risotto à la crème de salsifis, chips de salsifis et jambon speck
Bavette de Veau gratinée au parmesan, purée de pommes de terre vitelotte
Banane en retour d'enfance, crème anglaise au chocolat blanc

**Pour vous informer sur les allergènes volontairement
incorporés dans nos plats, nous tenons à votre disposition
un formulaire de recensement des allergènes.
(conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015)**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

