
Entrées

Œuf cocotte aux foie gras et à l'Armagnac <i>Egg casserole with foie gras and Armagnac</i>	16€
Crevettes en Tempura et sa réduction à la mangue <i>Shrimp in Tempura and its mango sauce</i>	15€
Velouté du moment <i>Soup of the moment</i>	15€

Poissons

Notre Chef Lochon Colin vous propose différents poissons selon arrivage <i>Our chef Lochon Colin offers different types of fish, according to availability</i>	26€
Saint Jacques snackées , purée de céleri , poire et noisette <i>Seared scallops, celery puree, pear and hazelnut</i>	26€

Viandes

Cassoulet <i>Confit duck leg, porc sausage and beans</i>	22€
Parmentier de canard confit <i>Duck confit parmentier</i>	26€

Fromages - Desserts

Assiette de fromages - <i>Cheeseboard</i>	9€
Moelleux au chocolat - <i>Chocolate Moelleux</i>	8€
Millefeuille chocolat lacté caramélisé et café	10€
Poire pochée, crème vanille et speculos <i>Poached pear with vanilla end speculos cream</i>	10€
<i>Caramelized milky chocolate and coffee millefeuille</i>	
Assortiment sorbets maison - <i>Assortment of sherbet</i>	3 € /boule -/ scoop

Menus

Pour découvrir sa carte , le chef vous propose les menus,
au choix à la Carte en portion adaptée, à partir de 31€

Menu du Chef

A partir de **18€** (plat et dessert)

Tous nos plats
sont « faits
maison»



Prix net – TTC

Nos viandes de bœuf, de veau, d'agneau, ainsi que nos volailles sont strictement d'origine Française et CE. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes