

CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras de la maison Réveiller. Compotée de fruits secs.
Ketchup de carotte. Pain toasté. (Menu escapade gourmande).....19€

Poireau rôti et brulé. Soubressade Ibérique. Sauce Bravas.
Petits croûtons et jeunes pousses.....14€

Thon rouge fumé par nos soins.
Fenouil mariné aux agrumes et herbes fraîches. .....16€

Gnocchis de bananes plantain. Radis croquants.
Compotée de tomates et oignons au curry. Jeunes pousses.....14€

LES PLATS

Longe de cochon cuite basse température. Jus de cochon.
Mousseline de carottes aux épices. Navet glacé.....24€

Filet de maigre. Bisque de Homard. Arroz Bomba. 
Crème saphranée au Siphon.....26€

Risotto de Frégola Sarda. Ail noir. Champignons. Chips de légumes.....20€

LES FROMAGES

Les fromages sélectionnés par nos soins.....12€

LES DESSERTS

Crèmeux Vanille et Noisette, comme un mille-feuille.
Gel cacao amer. Tuile Sésame.....12€

La Fraise de Beaulieu. Sorbet Fraise. Crèmeux citron.
Crumble. Espuma Basilic.....12€

Mousse au chocolat Dulcey. Compotée de Banane.
Streusel cacahuète et sorbet cacao.....12€

 Végétarien

Cette carte vous est communiquée à titre indicatif. Celle-ci est susceptible d'être modifiée à tout moment sans préavis

MENUS

CÔTÉ JARDIN 42€*

Entrée
au choix dans la carte
(Sauf le foie gras)

Plat
au choix dans la carte

L'assiette de fromages affinés

Ou

Dessert
au choix dans la carte

ESCAPADE GOURMANDE 52€*

Entrée
au choix dans la carte

Plat
au choix dans la carte

L'assiette de fromages affinés

Dessert
au choix dans la carte

MENU ENFANT 16€*

(jusqu'à 10 ans)

Plat et dessert selon inspiration du moment.