

A LA CARTE

Nos entrées

Premiers Légumes maraichers, terreau à l'ail noir

Daurade Royale en ceviche *Leche del Tigre*, radis noir mariné

Croustillant de confit de Canard, jus corsé, champignons de printemps

Nos plats

Volaille Jaune, foie gras et morilles

Rouget entier doré, brocoli Bimi au feu de bois, jus de viande

Pomme de ris de Veau, asperges vertes (Supplément 5€)

Nos desserts

Chocolat noir des Caraïbes, Confit de piments, Tuiles de Cacao

Soufflé Amaretto et café, Crème anglaise Amaretto, Glace banane

Rhubarbes confites aux fleurs de Romarin, Fromage blanc et gel de rhubarbe



Entrée / plat ou plat / dessert (Sauf vendredi soir et week-end) **36€**

Entrée / plat / dessert **48€**