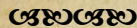


Formule du Midi
Du 19 au 28 Décembre 2018

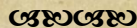
Proposé par notre Chef Basile ARNAUD

Les Entrées

Velouté de topinambours,
éclats de noisettes, tartufata



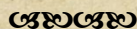
Maki de Saumon fumé, ricotta pignons,
mayonnaise légère au wasabi, poireaux croquants



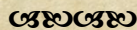
Foie gras de la ferme de Puntoun, chutney d' échalotes au
vinaigre balsamique,
condiment châtaignes, chips de pain

Les Plats

Suprême de Pintade rôti, crosnes aux herbes fraîches,
sauce morilles



Dente, légumes d' automne,
émulsion de soupe de poissons



Joue de bœuf braisé en cuisson lente,
risotto safrané

Les Desserts

Les Desserts du moment

Basile ARNAUD

« La cuisine, c'est une mélodie que l'on déguste »

Nos Tarifs

Plat seul : 20 euros

Menu tarif de 25 euros – Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu tarif de 30 euros – Entrée/Plat/Dessert

Sélection de fromages : 15 euros

Forfait boisson : 10 euros

(verre de vin rosé, ½ eau Cryo et café par personne)



Basile ARNAUD

« Nous profitons de la richesse et de la variété des produits de notre belle région, pour élaborer nos menus en laissant les saisons guider nos créations. »

Mon ambition c'est d'offrir à nos clients un produit exceptionnel, par sa qualité ou sa rareté, tout en conservant sa fraîcheur et son authenticité. »

Prix nets – Service compris –

Origines :

Dente – Méditerranée

Pintade, Foie gras, Bœuf – France

Saumon fumé - Atlantique