

*Notre chef adapte chaque semaine ses plats selon la saison et ses inspirations.*

*Composé vous-même votre menu*

Oeuf cocotte en brioche, champignons, Ossau Iraty	16 €
Fricassée de crozets au sarasin, tartuffata, Beaufort, jambon de pays	14 €
Crémeuse de potimarron, fourme d'Ambert, tartine grillée	13 €
Os à moelle, chair de bulots, croutes aux herbes	15 €
Lard de veau aux aromates, champignons, tomates séchées et olives	16 €
Echine de porc laquée, cébette et arachides	16 €
Côte à l'os (1kg pour 2 personnes)	70 €
Entrecôte de boeuf Angus, échalote, estragon	24 €
Souris d'agneau confite, pruneaux et sésame	20 €
Duo de Boudins	14 €
Chicons caramélisés	6 €
Gratins de blettes, épinard	8 €
Mousseline de panais	6 €
Légumes glacés rôtitsoire	8 €
Grenailles tapées frites	5 €
Stoemp du chef	7 €
Ananas rôti, caramel beurre salé, yuzu, glace lait d'amandes	8 €
Banane cuite sur peau, chocolat chaud, chantilly	8 €
Crumble de poire doyenne et coing	8 €
Myrtilles confites, crues, crème fromage blanc, meringue	8 €
Moelleux au chocolat, glace vanille	8€

