



LE RESTAURANT

NOTRE MENU 55 €

Entrée, plat, fromage ou dessert
Starter, main course, cheese or dessert

La Liste des allergènes est disponible auprès du personnel

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS MI CUIT, <i>Salade croquante et brioche toastée au thym</i>	25€
ŒUF BIO CRÉMEUX, <i>Haricots verts et croustillant de brique</i>	18€
ARTICHAUT VIOLET FACON BARIGOULE, <i>Kumquat confit, glace noisette</i>	20€
TRUITE ROYALE DES PYRÉNÉES MARINÉE AU PONZU, <i>Avocat et concombre</i>	22€

NOS PLATS

THONNINE DE MÉDITERRANÉE JUSTE SNACKÉE, <i>Caviar de courgette du jardin et sauce vierge</i>	25€
PIGEON DU MONT ROYAL , <i>Cuisse Croustillante, Riz Vénéré, Sauce Poblano</i>	30€
TARTARE DE BŒUF TAILLE AU COUTEAU <i>Aubergine indienne confite</i>	25€
MAGRET DE CANARD RÔTI, <i>Purée cardinale et jus aux agrumes</i>	26€

FROMAGES

TRIO DE FROMAGES DE LA RÉGION	13€
--------------------------------------	------------

NOS DESSERTS

PÊCHE RÔTIE, <i>Crèmeux mélisse et sorbet coriandre</i>	15€
CRÉMEUX GLACÉ AU MIEL, <i>Céréales, sésame et gingembre confit</i>	15€
CERISE « CRUE-CUITE », <i>Biscuit au chocolat, mousse cerise et lait chocolaté</i>	15€