

# LA SAISON

## Quatre services 31 Euros

(Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

## Cinq services 41 Euros

(Entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

« Dodine » aile de raie, vinaigrette tomate/pomme de terre & crème de lait aux câpres

Salmis d'un blanc de volaille & foie gras, fruits & légumes acidulé

« Royale » d'asperge, œuf mollet & chorizo Bellota, coulis raifort

---

Merlu & légumes verts à la vapeur d'une nage, huile vierge acidulée

Cabillaud demi-sel nacré, courgette /olives, nage crémeuse

Sandre rôti, choux en sommités, beurre blanc citronnelle

---

Gigot d'agneau confit, quinoa & girolles, jus réduit

Filet de bœuf, mousseline & chips pomme de terre, jus court

Filet de canette, navet « Daïkon » & céleri mielleux

---

Pont Lévêque, pomme verte & sorbet pomme

Fromages de chèvre

---

Sablé noisette, framboises & meringue citronnée torréfiées

« Tartelette » amande / cerises, sorbet cerises

« Brownies » noix, mousseline chocolat, ganache & crème glacée chocolat