



SALETTE

NOS ENTRÉES

Ajo blanco aux pickles de groseille <i>Ajo blanco with redcurrant pickles</i>	15 €
Beignets de fleur de courgette <i>Courgette flower fritters</i>	14 €
Terrine de campagne à l'Armagnac, pickles de légumes et salade verte <i>Country terrine with Armagnac, pickled vegetables and green salad</i>	12 €
Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic <i>"Panisses" with Parmesan, tomato and basil sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Magret de canard cuit en basse température, purée de patate douce et poêlée de champignons, jus aigre-doux <i>Duck breast cooked at low temperature, sweet potato purée and pan-fried mushrooms, sweet and sour sauce</i>	27 €
Saucisse des Monts Lagast rôtie, risotto de petit épeautre au citron confit et jus de cochon <i>Roasted Lagast Mountains sausage, spelt risotto with preserved lemon and pork jus</i>	26 €
Filet de sébaste snacké, mousseline de brocoli au beurre noisette, sauce vierge aux agrumes <i>Seared redfish fillet, broccoli mousseline with brown butter, citrus sauce vierge</i>	27 €
Risotto au potimarron, safran, chorizo et noisettes torréfiées <i>Risotto with pumpkin, saffron, chorizo and roasted hazelnuts</i>	24 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crème caramel à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla caramel cream</i>	9 €
Pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille et amandes torréfiées <i>French toast with salted caramel, vanilla ice cream and roasted almonds</i>	9 €