

## MENU SAVEURS

« Au fil des saisons »

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

### ENTRÉES

A la carte

Le médaillon de foie gras aux épices douces, tuile à l'huile de sésame et pop-corn, marmelade d'oignons et gingembre	<b>23,00€</b>
La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses	<b>22,00€</b>
Carpaccio de lotte en gravlax, coriandre et agrumes, vinaigrette d'asperges vertes légèrement fumées, baguette mimosa et poutargue	<b>23,00€</b>
Le "tout canard" en pressé, fine gelée à l'Armagnac et pruneaux, baguette maraîchère, sauce ravigote	<b>23,00€</b>

### PLATS

Escalope de maigre rôti, sauce marinère aux herbes fraîches, crémeux d'épinards et asperges blanches à l'huile de roquette	<b>34,00€</b>
La suggestion du poisson du moment suivant le retour du marché	<b>32,00€</b>
L'agneau en duo, les côtes rôties au thym, jus maïs et curry doux, l'épaule confite en croustillant, julienne de pois gourmands et céleri, condiments piquillos	<b>34,00€</b>
Le filet de veau façon tournedos, jus de morilles crémé, déclinaison autour des légumes racines et "ketchup" de betteraves (supplément de 3€ au menu)	<b>37,00€</b>

### FROMAGES

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)	<b>11,00€</b>
Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)	<b>6,00€</b>

### DESSERTS

Le millefeuille aux éclats de noisette, mousseline praliné et châtaigne, crème anglaise et fine tuile craquante	<b>16,00€</b>
Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », dans l'esprit d'une poire "Belle Hélène", crème fouettée à la mascarpone	<b>16,00€</b>
Le macaron au chocolat et cerises griottines, crème légère au Kirsch, suprêmes d'agrumes et sorbet coco/orange	<b>17,00€</b>
Le financier aux fruits rouges, glace mascarpone marbrée, crémeux coco vanille et copeaux de chocolat blanc	<b>15,00€</b>