



Notre chef Olivier RIBAUTE vous propose

La terrine du moment
Le melon et Pata-Negra
La burrata et tomates du pays
Le Pata-Negra iberico de Bellota
Le Tartare d'avocat et crevettes
Le saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
Le Ceviche de Loup
La terrine de foie gras maison



Le potage du jour
Les œufs toqués au caviar
L'escalope de foie gras poêlée



Le panier du pêcheur
Le Filet de Loup, barigoule d'artichauts
Le poulpe grillé aux légumes d'été
Le filet de Saint-Pierre en bouillabaisse

Le morceau du boucher, frites fraîches
La côte de veau Milanaise
Les Ris de veau aux asperges
Le Carré d'agneau rôti légumes du moment



La sélection de fromages



Le nougat glacé
La corolle de fruits frais et glace vanille
Le Coulant au chocolat
Les sorbets et glaces
La Tarte aux fruits
La poêlée de fruits de saison
Le soufflé au Grand-Marnier



Les vins « coup de cœur »

Clarendelle, Grand Vin de Bordeaux blanc 2020
Clarendelle, Grand Vin de Bordeaux rouge 2016