

## Desserts

---



**Tatin de pommes en l'air et sa crème fraîche**



**Mi-cuit au chocolat , glace vanille Berthillon**



**Clafoutis aux cerises griottes**

## Entrees

---



**Millefeuille de tomates et crème d'artichaut**



**Tronçons de saumon gravlax**



**Canon d'os a moelle , fleur de sel , pain grillé**

## Hors formule : Sélection de viandes par Hugo Desnoyer , maître artisan boucher

---



**Belle côte de cochon fermier de Dordogne pour 2 , purée de pommes de terre aux herbes**

45  
€



**Epaule d'agneau de Lozère confite pour 2 , pommes de terre et carottes**

59  
€

## Non classé

---



**Quasi de veau , carottes confites au gingembre , poêlée de champignons**



**Magret de canard , sauce mûres , pêches rôties et pommes de terre sarladaises**



**Pavé de cabillaud , sauce vierge et tian de légumes**



**Tataki de thon au sésame , légumes croquants et riz sauté , sauce wasabi et gingembre frais**