

MENU DECOUVERTE

Entrée, Plat, Dessert - 39€ par personne
Starter, Main course, Dessert - 39€ per person

Entrée / Starter

Velouté d'artichauts, crème au lard
Artichoke soup, cream of bacon

Terrine Tourangelle, confiture d'oignons
Pork terrine, onions jam

Salade d'endives cuite et crue, pommes et noix, vinaigrette passion
Chicory salad cooked and raw, apple and walnut, passion fruit' dressing

Plat / Main course

Plat du jour
Today's special

Filets de maquereaux, purée de betteraves
Filets of mackerels, mashed beetroot

Joue de boeuf confite, écrasé de pommes de terre
Beef cheeks, crushed potatoes

Dessert

Crème brûlée au miel, sorbet pamplemousse
Honey custard "crème brûlée" and grapefruit sorbet

Tarte tatin, sorbet Granny Smith
Tatin pie, Granny Smith apple' sorbet

Poire pochée au vin, crumble et sorbet à la verveine 
Poached peer in wine, crumble and verbena sorbet

Chèvre de la "maison Favre", miel de sarrasin des Pyrénées (+2€)
Goat cheese from "maison favre", buckwheat honey from Pyrénées (+2€)