

MENU DE PRINTEMPS

POUR COMMENCER

-Betteraves en croûte de cacahuètes, sauce d'aneth et chèvre frais.

15€

-Agneau des causses façon terrine, fumé au barbecue et foie gras, purée d'oignons caramélisés, morilles poêlées. Jus au thé du Labrador.

16€

-Maquereau à l'escabèche revisité, folie d'asperges et rhubarbes. Croustillant de pain.

15€

EN PRINCIPAL

-Épaule de cochon Capelin, purée de carottes au Massalé. Petit jus réduit de moutarde à l'ancienne et ses légumes oubliés.

27€

-Filet de Saint-pierre snacké sur sa primavera, tuile de parmesan, nuage d'ail des ours.

25€

POUR TERMINER

-Votre première coulée du printemps.

12€

-La rhubarbe en folie.

12€

-Les montagnes de chocolats noirs et poivre Voatsiperifery.

12€