

Menu à 35 euros

Cassolette de fruits de mer et noix de St Jacques safranée

Ou

Foie gras au jambonneau, éclats de figues et toasts grillés

Ou

Suppions grillés aux aromates



Onglet de veau, sauce aux cèpes et morilles

Ou

Poêlée de gambas sauvages sauce chien et aioli

Ou

Filet de canette laquée

au vinaigre balsamique de framboise et Sechuan de Cyril Codina (musée 1900)



baked in an earthenware dish

Ou

Or

Filet de sandre aux trompettes de la mort et lardons

Foie gras with knuckle ham

Or

Ou

Grilled squid with herbs

Nems au confit de canard

Veal served with a wild mushroom sauce (ceps and morels)



Or

Fromages de chèvre 

Peking duckling fillet

de l'élevage des Chamoises et de la ferme de Carrus

with raspberry vinegar and sechuan of Cyril Codina

Or



Sauteed wild prawns

Dessert

Or

Roasted zander fillet lardons
and black trumpet mushrooms

Or

Spring rolls of duck confit



A plate of Corbières cheese and Dessert

