

Pour commencer

<i>Saumon mariné aux légumes du moment, sauce moutarde à l'ancienne</i>	13€
<i>Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, chutney de figues de Solliès</i>	18€
<i>Velouté d'écrevisses, ses ravioles du Royan, son foie gras poêlé</i>	17€
<i>Cappuccino de potimarron pris, pointes d'asperges et copeaux de jambon de Corse</i>	13€

Pour suivre

<i>Filet de cabillaud poêlé, ravioles aux demoiselles des sous bois, purée de céleri</i>	21€
<i>Effilochés de Saint Pierre sur un risotto de quinoa et ses rubans de carottes confites</i>	25€
<i>Jarreton de porc en cocotte, pressé de pommes de terre et légumes d'hiver</i>	18€
<i>Pigeonneau longuement poché dans son jus, artichaut violet farci aux cèpes, purée fine de Patates douces</i>	25€
<i>Filet de bœuf, pressé de pommes de terre au Comté</i>	28€
<i>Supplément foie gras poêlé en chapelure de pistaches</i>	+4€

Florilège fromager

<i>Assiette de notre Maître fromager</i>	8€
--	----

Les desserts

<i>Précieux d'Automne, châtaigne et Chivas Regal, glaçage Jivara sur sablé</i>	8€
<i>Œufs à la neige, noix de coco, sirop d'érable, crème anglaise au romarin</i>	8€
<i>Millefeuille aux pommes caramélisées, et boule de glace vanille</i>	8€
<i>Coupe de fruits frais de saison, sorbet et phylactère du Cygne Noir de Langlade</i>	8€
<i>Coupe de sorbet trois boules au choix</i>	6€

(Mandarine-mangue-citron-poire- pomme-fraise-ananas-coco -caramel beurre salé-chocolat-vanille-café -framboise-pistache-tomate basilic-barbe à papa).

Notre cuisine est faite Maison et élaborée à partir de produits frais et de saison

