

Pour commencer...

Aile de raie	<i>foie gras fumé/épinards marinés/pommes vertes</i>	28 €
Salade printanière	<i>mousse d'anguille fumée/pain au levain</i>	28 €
Bar cru aux algues	<i>artichauts/sauce d'oursins</i>	29 €
Asperges blanches	<i>mousseline café/parmesan/jambon cru des Aldudes</i>	30 €

Pour suivre ...

Saumon d'Ecosse Label Rouge	<i>petits pois/bouillon de pomme de terre/capucine</i>	40 €
Ris de veau de Corrèze	<i>pomme de terre agria/asperges vertes/marjolaine</i>	44 €
Pigeon royal d'Anjou	<i>ail des ours/morilles/parmentier de cuisses</i>	45 €
Rouget barbet	<i>risotto/mai-také/caviar osciètre/jus de crustacés</i>	52 €

La carte est disponible jusque 6 convives maximum