



Débutons par un amuse bouche
et

ENTRONS pour commencer le voyage

Il fallait y penser :

Le tiramisu inversé à la roquette et tomates confites

Le fameux saumon confit, en carpaccio,
à la vinaigrette et aux fines herbes acidulées

le tartare de magret (IGP Sud-ouest) façon asiatique
comme une glace italienne

la trilogie autour du foie gras :

macaron, sucette et œuf cocotte (sup. +2,00€)

Une balade sur terre avec LES VIANDES pour continuer

Le mariage idéal : le boudin aux oignons et aux pommes

Et vous pouvez l'accompagner d'une escalope de foie gras (Sup. +2,00€)

Mes rognons de veau sont grillés à la graine de moutarde, à l'ancienne

Une purée de pommes de terre fouettée les accompagne

Voyage franco-italien avec la pièce de bœuf « poire »

Et sa crémée de gorgonzola

Le parmentier de canard à la purée de céleri et son velouté de champignons

Original et fondant dans la bouche : le cochon de lait rôti 12 heures

A ne pas manquer (sup. +4,00€)



Ou une promenade en mer avec les POISSONS

Il fallait y penser, voilà qui est fait :
La blanquette de lotte à ma façon (sup. + 3,00€)

Mon tronçon d'espadon, je vous le sers avec la très connue sauce Gribiche
Accompagné pommes de terre et brocolis

A la frontière entre la tradition et la création, je vous propose
Le merluchon grillé et sa variation de carottes Vichy

Attention ce n'est pas un dessert : mes profiteroles de St Jacques
Et leur sauce vierge

Une pause FROMAGE au cas où !

Pas de conformisme, interrogez-nous pour connaître celui du jour

LES DESSERTS pour finir de combler nos papilles

Le retour d'un met très ancien : le pain doré au sirop d'érable et sa glace

Originale, la crème brûlée au thym et son granité

Les desserts tatin sont à la mode ; je vous la déstructure aux pommes

Un dessert crémeux et léger, mais avec du caractère : un blanc-manger coco
Sur une salsa d'ananas et son shooter glacé à la noix de coco

L'incontournable café gourmand du Fleuret :
Variation de 5 mignardises selon mon humeur et mon humeur autour d'un café
(sup. +2€)