

- LES ENTREES -

Les fraîcheurs de chèvre bio de Peygros à l'orge perlé et basilic,
Jeunes pousses parfumées à l'huile de noix

19 €

Risotto de frégola crémeuse, gambas snackées,
Jus court au piment d'Espelette

21 €

Tranche épaisse de foie gras de canard maison,
Fleur de sel à la betterave et pain grillé aux baies rouges

24 €

Friand de parmesan aux asperges vertes,
Filets de rougets juste raidis au sésame torréfié

20 €

LES POISSONS

Pavé de thon cuit à la plancha, crémeux de demoiselles,
Fine piperade aux olives

29 €

Salpicon de daurade servis dans leurs ravioles ouvertes
Aux artichauts et paillettes d'algues

28 €

Panier du pêcheur selon arrivage

Prix au poids

LES VIANDES

Suprême de volaille fermière en croûte de tahin,
Fenouil et mousseline de céleri racine

29 €

Tendre filet de bœuf français cuit au sautoir,
Parfum à la nigelle et ses Fingers de panisse

34 €

LES FROMAGES

Chèvre frais bio de Peygros rôti au miel et pignons de pins

14 €

Tome de chèvre d'Odile, mesclun et confiture de cerise

13 €

LES DESSERTS

Tartelette montée minute aux fruits rouges et son sorbet

14 €

Délice de poire williams au caramel

13 €

Trilogies de glaces ou sorbets, coulis et fruits frais

13 €

L'incontournable « Sphère » au tout chocolat de la Table d'Aurore

15 €

A commander en début de repas

Les crêpes Suzette d'antan flambées au grand Marnier, glace yaourt

14 €

MENU A 48 €

Mise en bouche pour patienter

Fraicheurs de chèvre bio de Peygros à l'orge perlé,
Basilic et jeunes pousses parfumées à l'huile de noix

Filet de thon cuit à la plancha, crémeux de demoiselles

Fine piperade aux olives

Ou

Tendron de veau mijoté, tomates et chorizo,

Cade de pois chiche aux légumes du soleil

Aumônière gourmande à la rhubarbe, glace yaourt

Mignardises