



*"Vouloir offrir des émotions sincères,
sans artifice."*

Je remercie l'ensemble de mes fidèles fournisseurs
depuis plus de 12 ans qui nous aident à vous
régaler et vous ravir tous les jours.

Merci à:

Jean-Pierre, Sylvain R, Yan, Jean-Luc, Philippe,
Patrick B, Didier, Damien M, François, Sylvain M,
Christian, Patrick A, Olivier et Lucien, Arnaud,
Franck, Jean-Alain, Dominique, Roger, Frédéric,
Adeline, Angel, José-Ignacio, Amaya, Luc,
Hélène, Damien D, Jean-Yves, Florent, Catherine,
Patrick S, Mickaël, Andrea, Camille...



Les Clefs d'Argent

*"Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ
elle n'est pas faite par amitié
pour celui ou celle à qui elle est destinée."*

Paul Bocuse

Les Menus

Le Grand Menu Dégustation 100€

Moment unique à découvrir au cœur de mes émotions
en 9 services avec fromages et choix d'un dessert
et accord avec 6 verres de vins 42€

● **Essentiel / Eugénie** 88€
et accord avec 5 verres de vins 35€

● **Auteur / Axel** 74€
et accord avec 4 verres de vins 28€

● **Création / Christophe** 66€
et accord avec 3 verres de vins 21€

Le menu, suivant sa couleur,
est préparé & servi à l'ensemble de la table.

Les Pitchouns 18€

(jusqu'à 12 ans)

Viens nous voir dans la cuisine
et nous ferons ton menu ensemble
(entrée, plat, dessert)

Pour des raisons de civisme, la direction vous propose d'emporter votre vin non consommé.

Pour vous accueillir au mieux toute allergie ou intolérance alimentaire doit nous être signalée, nous pourrions y remédier et ravir vos papilles.

Suivant les caprices de la nature et le souci de vous servir des produits d'une fraîcheur exemplaire quelques modifications pourraient être faites.

(Prix nets en euro et services compris)

Origine de nos viandes:

Boeuf - Veau - Volailles / France, Cochon / Espagne

● ● ● Couteaux sauvages / brocolis fumé aux bois de la garrigue
vivifié de citron caviar d'Anouk

● ● Asperges vertes des Landes, condiment oeuf / piment
fines lamelles de ... & sabayon basilic et huile Artajo

● ● Topinambours & une pâte, son foie de la ferme Brougnon
bouillon d'une volaille au pot parfumé de clous de girofle

● ● Morilles / gratin de blettes & joue de cochon Navarrais séchée

● ● Bar de ligne / poireaux crayons
jus d'un civet / olive noire

● La pièce bouchère rôtie de nos éleveurs

Planche brute de fromages frais et affinés

● ● ● Kiwi / "Villa Gracienda" pur Sao Tomé 67%

● ● ● Maïs et cacahuètes de chez nous

*Redonnez à vos sens,
leurs lettres de noblesse.*