

MENU GOURMET

- 39,00 -

LES ENTRÉES

Œuf parfait, confit de légumes du moment, espuma beurre-noisette - végété
Perfectly cooked egg, seasonal vegetable confit, brown butter espuma

Pâté en croûte de volaille & porc, rémoulade de céleri
Poultry & pork Pâté en Croûte, celery remoulade

Tartare de thon rouge sésame, nage au miso & huile verte
Red tuna tartare with sesame, miso broth & green oil

*Foie Gras de canard IGP du Sud-Ouest Puntoun,
chutney de fruit de saison & brioche toastée*
Duck foie gras, seasonal fruit chutney & toasted brioche

LES PLATS

Dos de cabillaud, croustillant de pomme de terre & crème légère à l'ail
Cod back, crispy potato preparation & light garlic cream

Suprême de volaille jaune, poêlée de légumes & sauce poulette
Yellow poultry supreme, sautéed vegetables & poulette sauce

Daal de lentilles, carotte, coco & curry, gel passion - végété
Lentil daal with carrot, coconut & curry, passion fruit gel

Tartare de bœuf la Hache
"La Hache" signature beef tartar

LES DESSERTS

Cookie pécan mi-cuit, glace vanille & sauce caramel
Half-baked pecan cookie, vanilla ice cream & caramel sauce

Pomme façon tatin, quenelle de crème épaisse
Apple Tatin style, quenelle of cream

Biscuit madeleine, crémeux fruit exotique & croustillant au miel
Madeleine biscuit, exotic fruit cream, honey crisp

Nage d'agrumes, mousse légère litchi & sablé aux épices
Citrus, light litchi mousse, almond biscuit

Nous acceptons les modes de règlement suivants :

espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Prix service compris - Ticket de caisse & reçu de CB sur simple demande.