



INICIO

CUISINE  VIVANTE

Entre racines mexicaines et terroir français

ENTRÉES

Vent d'Autan

18 €

Velouté de potimarron et butternut,
raviols de magret de canard du Sud-Ouest,
piquillos et chicharrón.

Palette de Salva

17 €

Hommage à Salvador López.
Mosaïque de légumes de saison, burrata,
chou-fleur à la truffe, carotte au curry et gingembre.



PLATS

Sillage

26 €

Poisson selon arrivage.
Risotto de céleri, chimichurri de crevettes.

L'Essentiel

32 €

Jeune bovin de Rosières façon Rossini.
Foie gras de canard du Sud-Ouest,
pomme de terre à la truffe d'été, jus corsé.

Alma de Maís

22 €

Quesadilla frite de maïs, champignons,
épazote et queso fresco.



FROMAGES

Sélection de la fromagerie Maison Lou Païdol.

12 €

Trois fromages affinés, sélection du moment.



DESSERTS

Terre de cacao

11 €

Chocolat noir du Mexique, framboise, hibiscus.

Entre Fleurs et Fruits

10 €

Poire confite au miel de fleurs,
myrtille et lavande, croquant de Cordes, orange confite.

Le Charbon

12 €

Notre dessert signature.

Prix nets en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

