

DÉLICES DU MIDI 25€

(MENU À L'ARDOISE, UNIQUEMENT LE MIDI DU
MERCREDI AU SAMEDI)

MENU DÉCOUVERTE 32€

UNE ENTRÉE ET UN PLAT OU UN PLAT ET UN
DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

MENU HUGO DÉLICES 36€

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX À
LA CARTE

MENU INSPIRATION 56€

MENU À L'AVEUGLE EN 5 TEMPS ET UN AMUSE
BOUCHE, POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

– Accord mets et vin 2 verres 11€

– Accord mets et vin 3 verres 17€

ENTRÉES

Gambas croustillantes, mayo sriracha, wakame et billes de ponzu **13€**

Croquette de pied de porc, mayonnaise chaude au raifort, pickles de kumquat **13€**

Terrine de foie gras mi-cuit préparé par nos soins, chutney de mangue, toast de pain
de campagne **16€ (supp 4€ en formule)**

PLATS

Pavé de boeuf de race bazadaise, beurre à l'ail noir, écrasé de pommes de terre à la
truffe, petits légumes **24€**

Spécialité de la maison: Ris de veau croustillant, sabayon au citron, premières
asperges, pommes de terre vitelottes **29€ (supp 5€ en formule)**

Poisson du moment **23€**

Curry de légumes, sauce coco, gingembre et citronnelle, tempeh frit, herbes fraîches
19€

DESSERTS

Tiramisu au café et crème de whisky, crémeux au gianduja, mousse légère à la vanille
de Tahiti **8€**

Ganache au chocolat valrhona 70%, fleur de sel, praliné noisettes, crème légère à la
vanille de Tahiti **8€**

Dessert du moment **8€**

Brie de meaux à la truffe préparé par nos soins **8€**