

# À la carte

## Entrées

Crousillant de Saint-Nectaire, mesclun de jeunes pousses, oignons confits et éclats de noisettes	12.00€
Velouté de potimaron au lait de coco, chips de jambon et éclats de noisettes	12.00€
Poêlée de ris de veau au parfum des bois	18.00€
Marmitte de crustacés	18.00€

## Plats

Bar en croûte d'herbes de noisettes et nuage de crustacés	21.00€
Suprême de pintade caramel beurre salé	21.00€
Joue de boeuf confite au cidre	19.00€
Pièce du boucher à la fourme d'Ambert ou Poivre vert de Madagascar	19.00€

## Desserts

Fraîcheur au chocolat	7.50€
Nougat glacé coulis mangue - passion	7.50€
Tiramisu caramel et crème de marron	7.50€
Crème brûlée "en spectacle"	7.50€
Colonel sorbet citron maison	7.50€
Assiette de fromages locaux	7.50€

(Prix net toutes taxes et services compris)

