

À la carte

Entrées

Croustillant de Saint-Nectaire en Kadaïf, vinaigrette au sirop d'érable	12.00€
Crèmeux de butternut et ses ravioles aux cèpes - châtaignes	12.00€
Cassolette d'escargots, beurre maître d'hôtel (12 unités)	15.00€
Médailillon de foie gras et son pain d'épice maison, chutney façon sangria	18.00€

(*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de moelleux Gascogne à 4.00€ l'unité)

Plats

(*option : plat végétarien) 

Pièce du boucher, à la Fourme d'Ambert ou échalotes ou foie gras poêlé façon Rossini (supplément 5.00€)	19.00€
Magret de canard laqué miel - abricot	21.00€
Poisson du moment, croûte d'herbes et noisettes et émulsion curcuma	21.00€
Feuilleté de poêlée de ris de veau aux morilles	21.00€
Marmite de joue de bœuf confite à la bière locale et ses pommes fondantes et carottes glacées	21.00€
Civet de souris de cerf en poivrade et sa mousseline de betteraves	21.00€

Desserts

Tartelette gourmande au chocolat et ses choux croquants	7.50€
Café gourmand	7.50€
Brioche perdue maison, ananas caramélisés et sorbet maison	7.50€
Forêt noire, chantilly, copeaux de chocolat - griottes	7.50€
Assiette de fromages locaux	7.50€

(Prix net toutes taxes et services compris)