À la carte

Entrées

Croustillant de Saint-Nectaire en Kadaïf, vinaigrette au sirop	12.00€
d'érable	
Crémeux de butternut et ses ravioles aux cèpes - châtaignes	12.00€
Cassolette d'escargots, beurre maître d'hôtel (12 unités)	15.00€
Médaillon de foie gras et son pain d'épice maison, chutney	18.00€
façon sangria	
(*currention , vorre de museet de Rivereltes ou verre de moelleux Geroogne à 400£ l'unité)	

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

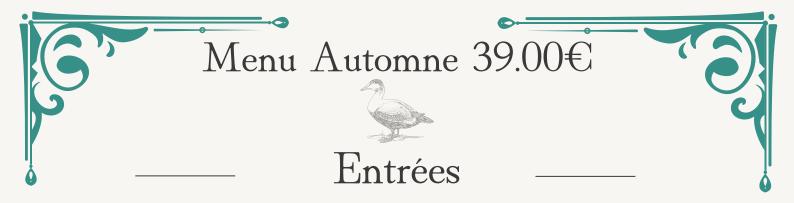
Plats (*option	: plat végétarien)
----------------	---------------------

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€
	C

(Prix net toutes taxes et services compris)



Croustillant de Saint-Nectaire en kadaïf, vinaigrette au sirop d'érable

Médaillon de foie gras et son pain d'épice maison, chutney façon sangria (*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de Gascogne à 4.00€ l'unité)

Cassolette d'escargots beurre maître d'hôtel (6 unités) Crémeux de butternut et ses ravioles aux cèpes -

châtaignes

____ Plats ____

Marmite de joue de bœuf confite à la bière locale et ses pommes fondantes et carottes glacées

Pièce du boucher, à la Fourme d'Ambert ou échalotes ou foie gras poêlé façon Rossini (supplément 5.00€)

Civet de souris de cerf en poivrade et sa mousseline de betteraves

Poisson du moment, croûte d'herbes et noisettes, émulsion curcuma

Desserts ———

Tartelette gourmande au chocolat et ses choux croquants
Brioche perdue maison - ananas caramélisés et sorbet maison
Café gourmand

Forêt noire, chantilly, copeaux de chocolat - griottes Assiette de fromages locaux



Poulet Crispy
Potatoes

1 boule de glace

