

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)

Menu Automne 39.00€



Entrées

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

Médailillon 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)

Cassiolette d'escargots beurre maître d'hôtel (6 unités)

Crèmeux 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

Menu Petit Canard

-10 ans

12.90€

Poulet Crispy

Potatoes

1 boule de glace



(Prix net toutes taxes et services compris)