

À la carte

Entrées

Croustillant de fromage de chèvre-miel, tombée d'épinards, fondue d'oignons, salade mesclun à l'huile d'olive et citron *	12.00€
Carpaccio de Saint-Jacques, pickles de betterave chioggia, vinaigrette passion-agrumes	16.00€
Poêlée d'escargots et son beurre persillé	12.00€
Médaille de foie gras et son chutney myrtilles	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 *	21.00€
Filet de canard, jus aux griottes et fruits secs	21.00€
Filet de poisson du moment nacré à l'oseille, mousseline de chou-fleur et céleri	21.00€
Médaille de veau cuit à basse température *	25.00€
Truffade du Pays	19.00€

Desserts

Verrine de pina colada	7.50€
Café gourmand	7.50€
Tiramisu aux fruits rouges	7.50€
Mousse au chocolat et son crumble	7.50€
Assiette de fromages locaux	8.50€

* Sauce(s) : Fourme d'Ambert ou échalotes ou moutarde à l'ancienne

* Entrée transformée en plat : supplément de 3.50€

(Prix net toutes taxes et services compris)

Menu Printemps 39,00€



Amuses bouches

Entrées

Croustillant de fromage de chèvre-miel, tombée d'épinards, fondue d'oignons, salade mesclun à l'huile d'olive et citron

Carpaccio de Saint Jacques, pickles de betterave chioggia, vinaigrette passion-agrumes

Poêlée d'escargots et son beurre persillé

Médaille de foie gras et son chutney myrtilles (supp 3.50€)

(*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de Gascogne à 4.00€ l'unité)
(supplément de 4,00€ pour cette entrée du menu printemps)

Plats

Pièce du boucher, à la Fourme d'Ambert ou échalotes ou moutarde à l'ancienne

Filet de canard, jus aux griottes et fruits secs

Filet de poisson du moment nacré à l'oseille, mousseline de chou-fleur et céleri

Médaille de veau cuit à basse température à la Fourme d'Ambert ou échalotes ou moutarde à l'ancienne

Desserts

Verrine de pina colada

Café gourmand

Tiramisu aux fruits rouges

Mousse au chocolat et son crumble

Assiette de fromages locaux

(Prix net toutes taxes et services compris)

Menu Printemps

Entrée & Plat *

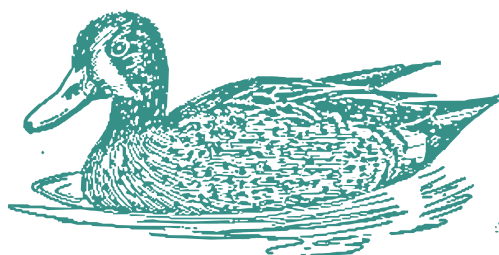
34€

Plat & Dessert

29€

Hors le dimanche midi

* Supplément de 3.50€ pour l'entrée : médaillon de foie gras et son chutney myrtilles.



Menu Petit Canard

-10 ans

12.90€

Poulet Crispy

Potatoes

1 boule de glace



(Prix net toutes taxes et services compris)