

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 4.00€

(Prix net toutes taxes et services compris)