À la carte

Entrées

Assiette de charcuterie	9.00€
Velouté de butternut, éclats de noisettes, espuma de lard	12,00€
Cappucino d'oeuf parfait, crème de champignons	12.00€
Poellée de pétoncles, gambas, sur son lit de légumes racines	15.00€
Cassolette d'escargots, beurre persillé Par 6 ou Par 12	6€ ou 10€
Médaillon de foie gras maison, chutney coing, pommes gingembre	18.00€

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

Plats

Pièce du boucher, sauces au choix : fourme d'Ambert, ou Beurre maître d'hôtel ou Parfum des bois.		21.00€
Dahl de légumineuse, lait de coco	plat végétarien	15.00€
Suprême de poulet jaune et sa crème de girolles.		17.00€
Filet de poisson du moment espuma d'huile d'olive, citron, oseille, tuile d'olives noires		21.00€
Truffade du pays, salade, charcuterie		19.00€

Desserts

Tiramisu poire-chocolat	8.00€
Tartelette amandine aux myrtilles	8.00€
Dame Blanche ou Café Liégeois	7.00€
Crème brûlée vanille	7.50€
Assiette de fromages locaux.	7.50€

(Prix net toutes taxes et services compris)