

LA CARTE

Cette carte est élaborée par notre Chef et son équipe

ENTREES :

Entrée du jour 12€

Emietté de chair de crabe, confit de patates douces 15€

Cannellonis de saumon fumé, mousseline de ratte à la truffe 21€

Foie gras mi-cuit "Maison" au miel et épices 18€

LA MER :

Poisson du jour 21€

Poêlée de noix de Saint Jacques - Risotto au parmesan 25€

Tournedos de lotte en robe fumée - Poêlée de girolles 27€

Panaché de la mer - Bisque bouille au safran 25€

Nous informons notre aimable clientèle que nous ne pouvons servir du poisson les lundis pour des raisons d'approvisionnement.

LA FERME :

Viande du jour 21€

Selle d'agneau- Polenta au romarin et son jus corsé 23€

Suprême de volaille fermière aux châtaignes - Confit d'échalottes 22€

Filet de boeuf de Salers grillé - Galette de Cantal et Morilles 29€

Viandes d'origine Française

MARCHE DE PATES :

Pennes au Cantal, Gorgonzola & concassé de tomate 15€

Tagliatelles fraîches à la crème et saumon 16€

FROMAGES 7.5€

Assiette de fromage sélectionné par le chef

PATISSERIE MAISON 9.5€

Gratin de poires, crème glacée à la vanille

Terrine d'agrumes au Champagne, sirop de menthe

Mi-cuit au chocolat grand cru et éclats de pistache

Dessert du jour

Café gourmand

(biscuit coulant au chocolat, coupe de crème de marron, mini cookies)