



LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit figues pochée et pain brioché à la noisette.	21.00
Soupe de potimarron, oeuf parfait et marron	10.00
Charcuterie, fromage (pour 2) jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	26.00
Assiette de dégustation assortiment d'entrées à la carte	17.00

PLATS

Cassoulet aux fèves confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	25.50
St jacques sauce safran gnocchi de patate douce.	25.00
Côte de veau, coulis de cèpes, butternut en cannelloni, rôtis et en purée	21.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	17.00



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Cromesquis de veau au lard fumé
crème de comté, chantilly d'oignon caramélisés 12.50

Salade de crabe
agrumes et carottes, mousse de fenouil. 11.50

PLATS

Poisson du moment 18.00
crème de vin blanc, gnocchi de patate douce
et légumes.

Epaule d'agneau 19.00
butternut en cannelloni, rôtis et en purée,
sauce sésame et citron confit.

DESSERT

Sphère chocolat 11.00
chocolat au lait et fruits exotiques

Mandarine pochée aux épices 10.50
pain de gènes, mousse pistache

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€