



LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit figues pochée et pain brioché à la noisette.	19.00
Soupe de potimarron, oeuf parfait et marron	9.00
Charcuterie, fromage (pour 2) jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	24.00
Assiette de dégustation assortiment d'entrées à la carte	15.00

PLATS

Cassoulet aux fèves confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	22.00
St jacques sauce safran gnocchi de patate douce.	22.00
Côte de veau, coulis de cèpes, butternut en cannelloni, rôtis et en purée	19.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	15.00



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Cromesquis de veau au lard fumé
crème de comté, chantilly d'oignon caramélisés 11.00

Salade de crabe
agrumes et carottes, mousse de fenouil. 10.00

PLATS

Poisson du moment 16.00
crème de vin blanc, gnocchi de patate douce
et légumes.

Epaule d'agneau 17.00
butternut en cannelloni, rôtis et en purée,
sauce sésame et citron confit.

DESSERT

Sphère chocolat 10.00
chocolat au lait et fruits exotiques

Mandarine pochée aux épices 9.00
pain de gènes, mousse pistache

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€