



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 crème de vin blanc, gnocchi de patate douce et légumes.	16.00
Epaule d'agneau butternut en cannelloni, rôtis et en purée, sauce sésame et citron confit.	17.00

DESSERT

Sphère chocolat chocolat au lait et fruits exotiques	10.00
Mandarine pochée aux épices pain de gènes, mousse pistache	9.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€