



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Ile flotante langoustine
et crème poireaux 12.50

Croustillant de bœuf 11.50
effiloché au pot au feu, sauce moutarde

PLATS

Poisson du moment 18.00
cromesquis de risotto à la courge musquée,
céleri en crème et rôtis. sauce à l'ail noir.

Filet de canette 19.00
pommes darphin carotte rutabaga, moelleux
de panais et sauce aux épices.

DESSERTS

Mousse et suprêmes d'agrumes 11.00
meringue croquante

Mi-cuit au chocolat 10.50
coeur caramel beurre salé, compotée
pommes poires

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€



LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney de pommes 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 porto blanc cromesquis de risotto à la courge musquée, céleri en crème et rôtis.	25.00
Carré de veau coulis de cèpes, pommes darphin carotte rutabaga, moelleux de panais	21.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	17.00

GRILLADES

Filet de boeuf 200g, VBF, frites, salade.	28.50
Entrecôte 300g Charolaise, frites, salade.	32.00
Bavette d'aloyau 200g Normande, frites, salade.	22.00
Burger du moment, frites voir ardoise ou service	18.00

DESSERTS

Café gourmand avec café, thé ou infusion.	13.00
Profiteroles Choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat.	11.00
Assiettes glacées café liégeois, chocolat liégeois ou poire belle-hélène	10.00
Assiette de fromage	9.00