



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Ile flotante langoustine
et crème poireaux 10.00

Croustillant de bœuf 10.00
effiloché au pot au feu, sauce moutarde

PLATS

Poisson du moment 16.00
cromesquis de risotto à la courge musquée,
céleri en crème et rôtis. sauce à l'ail noir.

Filet de canette 17.00
pommes darphin carotte rutabaga, moelleux
de panais et sauce aux épices.

DESSERTS

Mousse et suprêmes d'agrumes 9.00
meringue croquante

Mi-cuit au chocolat 8.00
coeur caramel beurre salé, compotée
pommes poires

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€



LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney de pommes et pain brioché à la noisette.	19.00
Soupe de potimarron, oeuf parfait et marron	8.00
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.	23.00
St jacques sauce porto blanc cromesquis de risotto à la courge musquée, céleri en crème et rôtis.	23.00
Carré de veau coulis de cèpes, pommes darphin carotte rutabaga, moelleux de panais	19.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	15.00
Burger du moment, frites voir ardoise ou service	16.00

DESSERTS

Mousse et suprêmes d'agrumes meringue croquante	9.00
Mi-cuit au chocolat coeur caramel beurre salé, compotée pommes poires	8.00