NOTRE CARTE

ENTRÉES

	PRIX T.T.C.
*Entrée du Jour (hors vendredi soir, week-end et jours fériés)……..…..	*10.00 €*
*Ravioles Pochées à l'Huile d'Olive et Ciboulette……..	*12.00 €*
*Sablé Croquant aux Herbes, Mousse Fromagère et Pickles d'Oignons Rouges……..……	*14.00 €*
*Velouté de Chou-Fleur à l'Huile de Truffe, Lard Craquant et Noisettes……..……	*14.00 €*
Ravioles Pochées, Crème de Saint-Marcellin……	*16.00 €*
*Gravlax de Saumon Mariné au Saké……	*20.00 €*
*Duo de Foie Gras Entier de Canard Mi- Cuit en Terrine, Chutney à la Poire Epicée, Toast de Pain de Mie « Maison »…...……..	*24.00 €*

PLATS

*Plat du Jour (hors vendredi soir, week-end et jours fériés)……	*14.00 €*
*Poitrine de Porc cuite à basse température, Sauce à la Sauge ……..…..	*16.00 €*
*Pêche du Jour, Beurre Blanc aux Agrumes……..……..……	*18.00 €*
*Filet de Bar, Sauce Curry Coco……..……..……..	*22.00 €*
*Poire de Bœuf TT (Tende de Tranche), Sauce au Vin Rouge……...	*24.00 €*
*Cassolette de Ris de Veau aux Morilles Flambés au Cognac……..	*30.00 €*

FROMAGES

*Fromage Blanc Faisselle ……	*4.00 €*
*Assiette de Fromages Secs Affinés……...……..	*8.00 €*

DESSERTS

*Voir notre carte……..	*6 à 10.00 €*

* *Spécialités Régionales*

Service Compris

Choix de Desserts

Menus à 28 Euros, 38 Euros, et à la Carte

	PRIX T.T.C.
Dessert du jour (hors vendredi soir, week-end, jours férié)……..	6.00 €
Crème Brûlée Butternut, Chantilly Pain d'Epices……..	6.00 €
Panna Cotta à la Vanille, Compotée Fruits Rouges et Crumble Agrumes……...	6.00 €
Tarte Chocolat au Lait et Cacahouète, Caramel Beurre Salé……	8.00 €
Glaces (3 boules)……	8.00 €
Vanille - Café - Chocolat -Fraise –Nougat - Menthe/Chocolat - Rhum/Raisins	
Sorbet (3 boules).....	8.00 €
Cassis - Citron Jaune - Citron Vert - Poire - Pomme - Framboise - Passion	
Colonel (2 boules Citron Vert arrosées de Vodka)……..….....	10.00 €
Café ou Thé Gourmand (Supplément si menu 2.50 €)……..……	10.00 €

Concernant vos éventuelles allergies,
nous vous remercions de nous prévenir dès la prise de commande.

Service Compris