

Menu terroir logis à 28€ (prix net hors boissons)

Croquant de brandade de morue en salade

Ou

Terrine de lapin aux pistaches



Pièce de bœuf poêlé sauce gardiane

Ou

Le plat du jour



Dessert du jour Ou glace

Carte (prix net service compris)

Entrées

<i>Foie gras frais de canard mi-cuit maison</i>	<i>18 €</i>
<i>Croquant de brandade de morue en salade</i>	<i>14 €</i>
<i>Salade de saint marcelin pané aux amandes</i>	<i>13 €</i>
<i>Cassolette de queues de gambas aux girolles et petits légumes</i>	<i>19 €</i>
<i>Terrine de lapin maison aux pistaches</i>	<i>13 €</i>

Poissons

<i>Filet de dorade rôti au pistou</i>	<i>17 €</i>
<i>Noix de saint jacques poêlées aux cèpes et 'étuvé de poireaux</i>	<i>27 €</i>
<i>Medaillon de baudroie au gingembre</i>	<i>24 €</i>

Menu gourmand à 39€ Prix net hors boissons

Cassolette de queues de gambas aux girolles et petits légumes

Ou

Entrée du moment



Medaillon de boudoir rôti au gingembre

Ou

Feuilleté de ris de veau aux girolles

Ou

Le gibier du marché



plateau de fromages et dessert du jour

Carte des desserts

Crème brûlée au citron 6,50 €

Nougat glacé au miel de lavande 7,0 €

Dessert du jour 7,0€

Panaché de pâtisseries : 12,0 €

Café ou thé gourmand : 9,50€

Truffé chocolat nougatine sur croquant praliné : 7€

Poires au vin : 7€

Menu à 49€

Foie gras de canard mi-cuit maison

Ou

Salade de poisson fin rôti , vinaigrette au thym



Noix de saint jacques poêlées aux cèpes et étuvé de poireaux

Ou

Filet de boeuf poêlé sauce cèpes



Plateau de fromages et dessert du jour

Viandes

<i>Filet de boeuf poêlé sauce cèpes (France)</i>	<i>29 €</i>
<i>Filet de boeuf grillé aux herbes (France)</i>	<i>24 €</i>
<i>Tatin de foie gras de canard poêlé aux pommes (France)</i>	<i>25 €</i>
<i>Suprême de pigeonneau rôti en croute jus corsé (France)</i>	<i>25 €</i>
<i>Feuilleté de ris de veau braisé sauce girolles (France)</i>	<i>25 €</i>
<i>Daube de sanglier (France)</i>	<i>20 €</i>
<i>Le gibier du marché</i>	<i>22 €</i>

