

Les suggestions du soir et dimanche

Antipasti de légumes marinés, Burattina, olives de kalamata

Tomates séchées, baguettines de purée d'olives (Grosse entree) 20.00€

Poudre de parmesan

Ravioles pochées Toscane : fondue d'épinards, mascarpone, persillade

Purée de tomates confites, poudre de parmesan 18.00€

Ravioles pochées à la crème de chorizo

18.00€

Les Plats chauds

Dorade royale, sauce marinère, riz vénère et petits légumes glacés 25.00€

Filet de rouget sauce piment doux, riz vénère et petits légumes glacés 26.00€

ou

Pièce de boucherie selon arrivage, réduction de Crozes Hermitage,

Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, petits légumes 25.00€

Veau du Ségala (Aveyron), à la crème de cèpes , risotto d'épeautre crémeux

au parmesan, champignons persillés et légumes glacés 26.00€

Les Douceurs

Les desserts du jour : sur ardoise 8.00€

Assiette de fromages de la région 8.00€

Poire pochée, citron verveine sur un biscuit financier, chantilly maison lavande

Sauce chocolat Valrhona 10.00€

Nos prix sont ttc et servie compris