

## ENTREES

- *Friand à la truite d'Ardèche 7€*
- *Tartare au couteau de Bœuf Charolais saveur Thai 7€*
- *Crème Brûlée au foie gras du Sud-Ouest « IGP » 9€*
- *Cuisses de grenouille à la persillade 9€ (Sur réservation)*

## PLATS

- *Pièce de Bœuf grillée, sauce au poivre, frites et salade 18€*
    - *Reblochonade « AOP », charcuterie de pays 22€*
      - *Cerf Rossini et son jus gourmand 25€*
      - *Saumon laqué, riz Japonais 19€*
      - *Cuisses de grenouille en persillade 18€*
- (Sur réservation uniquement)*

## DESSERTS

- *Tartelette pistache et nougatine maison aux amandes 9€*
  - *Bavarois croustillant fruits rouges 7€*
- *Muffin maison, coulant au pralin noisettes du Piemont 7€*
  - *Fromage Blanc et coulis au choix 4€*
  - *Assiette de fromages secs 6€*

*Provenance de nos viandes : France/Europe - Provenance des grenouilles : Indonésie*

*Liste des allergènes sur demande*