

Notre carte

Les entrées :

<i>L'œuf cocotte au foie gras et huile de truffes</i>	12€00
<i>Macaron au piment d'Espelette fourré au foie gras</i>	16€00
<i>Tarte fine au boudin et pomme confite</i>	13€00
<i>Soupe de poissons de roche ,rouille et crouton</i>	12€00
<i>Eclair de saumon Gravlae maison à la crème</i>	16€00

Les plats :

<i>Souris d'agneau confite au thym</i>	24€00
<i>Filet de St Pierre au beurre blanc</i>	24€00
<i>Risotto crémeux de gambas au Grana Padano</i>	20€00
<i>Magret de canard à la crème de champignons</i>	22€00

Les desserts :

<i>Tarte Tatin maison</i>	8€00
<i>Gâteau aux noix du Périgord</i>	8€00
<i>Poulet au chocolat 65%</i>	8€00
<i>Profiterole, choux maison fourré glace vanille</i>	8€00
<i>Tarte au citron déstructurée meringuée</i>	8€00



Composer vous-même votre menu
En choisissant votre choix dans la carte

Entrée + plat où plat + dessert 25€00

Où

Entrée + plat + dessert 32€00



*Ici la cuisine est faite maison à partir de produit frais ;
Voici la raison de cette carte courte qui sera renouvelée
Tout l'hiver afin de vous régaler*

*Moyen de paiements acceptés : cb, chèques vacances, espèces, tickets restaurant
Les chèques bancaires ne sont pas acceptés*

Prix net service compris

