

Notre Carte

(Servi uniquement le week-end)

Les Entrées :

Velouté d'automne et sa fricassée forestière, croustons et tuile au parmesan	9€
Salade du terroir (magret fumé, gésiers, noix, tomate, salade, pomme)	9€
Supplément foie gras 4€	
Cassolette de Noix de St Jacques, crème safranée au chorizo et ses petits légumes	15€
Terrine de foie gras maison, compotée du moment	16€

Les Plats :

Pavé de bœuf Limousin sauce béarnaise	19€
Confit de canard et sa crème au foie gras	17€
Suggestion du Chef	19€
Poisson selon arrivage	19€

Les Fromages :

Croustillant de cabécou au miel sur son lit de salade	5€
Trilogie de fromage	10€

Les Desserts :

Baba au Rhum, crème fouettée à la vanille et ses fruits frais	9€
Profiteroles à la glace caramel beurre salé et sa sauce chocolat, chantilly	9€
Crème Brulée au miel, infusée au romarin	9€
Café ou Thé gourmand (4 mini desserts)	8€
Notre sélection Glace des Alpes (demandez notre carte)	

Nos plats sont essentiellement préparés à base de produits frais et faits maison

Nous vous souhaitons un agréable moment

