

La Carte

Les Entrées 12.00 €

- Velouté de Lentilles, Capuccino Truffé.
- Terrine de Campagne, Confiture d'Oignon Aigre Douce, Bouquet de Salade.
- Mousseline de Poisson Blanc et Gambas, Jus de Crustacé, Etuvé de Légumes.

Les Plats 23.00 €

- Poisson du Moment, Façon Bouillabaisse, Aïoli Légère.
- Galantine de Volaille au Foie Gras, Gratin de Chou-Fleur au Parmesan, Ecrasé de Pomme de Terre.
- Civet de Sanglier, Polenta Crémeuse au Parmesan.

Les Desserts 8.50 €

- Assiette de Fromages et Bouquet de Salade.
- Nougat Glacé Maison et son Coulis Fruits Rouge.
- Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise et Boule de Glace.
- Tarte Tatin, Chantilly et Glace Vanille.

Les accompagnements sont susceptibles de pouvoir changer selon arrivage, le Chef travaille des produits frais de notre région. Toutes Allergies doit être mentionnées à la prise de commande