

# ·LA CARTE·

## ·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE TOMATES, BASILIC ET ESPUMA DE MOZZARELLA DI BUFFALA 14€
- LE THON ROUGE SNAKÉ, AVOCAT, YAOURT, CITRON ET CORIANDE 15€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, ARTICHAUTS POIVRADE À LA BARIGOULE 15€
- LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AUX FRAISES ET VINAIGRE BALSAMIQUE 20€

## ·LES PLATS·

- LES RIS DE VEAU POÊLÉS AUX GIROLLES ET SON JUS DE VIANDE 35€
- LES SUPRÊMES DE CAILLES, POMMES GRENAILLES AU MAGRET DE CANARD FUMÉ 22€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE À LA BOURGUIGNONNE 22€
- LA DORADE, POÊLÉE DE COURGETTES ET JUS VIERGE 23€

## ·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA SOUPE DE FRAISES AU BOUZY ROUGE ET VANILLE 12€
- LA FINE TARTE CHOCOLAT CARAÏBES, FRAMBOISES ET SON COULIS 12€
- LES ABRICOTS RÔTIS, CRUMBLE, CAMEL À LA LAVANDE 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MINIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE – CAILLE ET CANARD : FRANCE