



CARTE DU SOIR

(jeudi, vendredi, et samedi soir)

MENU A 26 EUROS

(entrée, plat ou plat, dessert)

MENU A 30 EUROS

(entrée, plat, dessert)

Les entrées

(9,50 euros hors menu)

*Cassolette de crottin de chèvre au pistou,
Velouté de haricots blancs à l'huile de noisette et son fondant de canard,
Risotto de langues d'oiseaux aux champignons des bois,
Tentacules d'encornets marinées, crémeux d'avocat.*

Entrée carte

*Ardoise de cochonnaille (12 euros)
Escalopes de foie gras poêlées, chutney de figues (15 euros)*

Les plats

(19 euros hors menu)

*Pavé de cabillaud et choux fleur rôtis, crème d'herbes fraîches,
Tartare de bœuf charolais à notre façon,
Roulé de volaille farci au conté et saucisse fumée, écrasée de pomme de terre à l'ail confit,
Filet mignon de porc, patate douce et jus à la réglisse.*

Plat à la carte

*Gambas et noix de pétoncle snackés, beurre d'oranges (25 euros)
Faux filet grillé (300g) à l'humeur des toqués (25 euros)
Souris d'agneau confite, jus de cuisson à la sauge (25 euros)*

Les desserts

(9 euros hors menu)

*Moelleux au chocolat, cœur coulant aux marrons,
Baba au limoncello, espuma de coco et sorbet menthe fraîche,
Tiramisu aux poires et confiture de lait,
Fromage au lait cru affiné (sélection de Laétitia Gaborit MOF),
Coupe de glaces ou sorbets (fabrication artisanale).*

Desserts carte

Café ou thé très gourmand (5 desserts) (10,50 euros)