

Carte

Entrée Froides

Terrine de Foie Gras, Marrons et Chutney de Figs	20.50
Tiramisu Salé, Oignons Confits, Bleu et Noix	14.50
Salade Gourmande, Gésiers, Magret fumé, Dés de Foie Gras	19.50
Croustillant de Chèvre au Sarrasin, Olives	14.50

Entrées Chaudes

Salade de Chèvre au Miel, Piment d'Espelette	15.50
Camembert au four, Noix, Sirop d'Erable	15.50
Cassiolette d'Escargots à la Charentaise	16.50
Crème Brûlée St Jacques et Fondue Poireaux	14.50

Plats

Pavé de Bœuf Rossini	24.50
Filet de Daurade, Crumble de Parmesan, Tagliatelles de Courgette	22,50
Souris d'Agneau Braisée au Romarin	23.50
Suprême de Pintade, Crème Champignons, Risotto d'Epeautre	22.50
Tête de Veau en potée, Sauce Gribiche	15.50
Faux Filet Grillé Sauce Vigneronne(300gr)	23.50
Cocotte de Rognons et Ris de Veau aux Pleurotes de Charmé	22.50

Desserts/Fromage

Fromage	5.50
Café ou Thé Gourmand	8.50
Macaron Chocolat Blanc et Thé Vert Matcha	7.50
Bavarois de Poires, Dacquoise Noix Sauce Caramel Beurre Salé	7.50
Pavlova Forêt Noire	7.50
Poire Pochée Citron Vert et Safran	7.50