

NOTRE CARTE

ENTRÉES

PRIX T.T.C.

<i>Velouté de Châtaigne, façon « Cappuccino ».....</i>	12.00 €
<i>Figues d'Automne Rôties au Miel, Copeaux de Fromage de Chèvre et Pesto de Noix.....</i>	14.00 €
<i>Ravioles Pochées à l'Huile d'Olive et Ciboulette.....</i>	12.00 €
<i>Ravioles Pochées, Bouillon aux Cèpes.....</i>	16.00 €
<i>Tataki de Thon Rouge, Crème Curry Vert et Chips de Riz.....</i>	18.00 €
<i>Duo de Foie Gras Entier de Canard Mi- Cuit en Terrine, Chutney à la Poire Epicée, Toast de Pain de Mie Maison.....</i>	22.00 €

PLATS

<i>Pêche du jour (poisson frais selon arrivage), Sauce à l'Anis.....</i>	18.00 €
<i>Suprême de Pintade, Sauce Forestière.....</i>	16.00 €
<i>Pavé de Saumon Cuit sur Peau, à l'Ail fumé.....</i>	22.00 €
<i>« Picanha » de Bœuf Angus, Sauce Roquefort.....</i>	24.00 €
<i>Cassolette de Ris de Veau aux Morilles Flambés au Cognac.....</i>	26.00 €

FROMAGES

<i>Faisselle</i>	4.00 €
<i>Assiette de Fromages secs, Affinés.....</i>	8.00 €

DESSERTS

<i>Voir notre carte.....</i>	5 à 10.00 €
------------------------------	-------------

★ Spécialités Régionales

 Service Compris

