



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

à partager :

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon , saucisson 23 €

entrées :

- pressé de poulet fermier, olives Taggiasche, tomates confites, gelée de Loupiac, salade d'herbes 17 €
- œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème au parmesan, chips de serrano 11 €
- os à moelle de bœuf, pain à l'ail (temps de cuisson ± 20 mn) 12 €
- thon rouge mi-cuit mariné au soja et à la coriandre, salade de céleri aux herbes fraîches 18 €
- tartare de saumon, avocat et agrumes 14 €
- foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, artichaut pressé et gelée de pommes 21 €

plats :

- poisson de la criée du jour , légumes de saison 23 €
- brochette de noix de St Jacques et ravioles aux saveurs d'automne, crème parmesan 24 €
- tournedos de lotte au jambon Serrano, artichaut, pommes de terre et chou fleur rôti 25 €
- quasi de veau, purée de pommes de terre ratte aux truffes, jus de romarin 26 €
- magret de canard du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €
- côte de bœuf de race Charolaise (environ 1 kg) sauce et frites maison 70 €

fromage :

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

desserts : (à commander en début de repas)

- café gourmand et ses 3 douceurs 9 €
- pomme façon Tatin, glace confiture de lait 10 €
- blanc manger à l'orange 11 €
- moelleux chocolat noir, coeur coulant au chocolat blond 11 €
- louis XV : dacquoise noisette, croustillant de praliné, mousse chocolat Valhrona 12 €

Formule vegetarienne

*entrée + plat : 20 €
entrée + plat + dessert : 28 €*

- entrée : salade de crudités
- plat : légumes de saison selon arrivage
- dessert de la Cheffe

Formule à 38 €

entrée + plat+ dessert

Menu unique sélectionné par notre Cheffe

Formule enfant 13 €

plat + dessert

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes
- mi-cuit au chocolat ou glace



Tous nos plats sont faits maison .