

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer :

Notre Carte

<i>Nos Formules</i>	<i>Entrée, Plat ou Plat, Dessert</i>	<i>35,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat et Dessert</i>	<i>40,00 €</i>
	<i>Entrée, Plat, Fromages et Dessert</i>	<i>45,00 €</i>

Les Entrées

<i>Le Tourteau, en rilette, crémeux d'avocats et pommes vertes</i>	<i>21 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Les Escargots, en persillade, poireaux fondus</i>	<i>18 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Le Foie Gras du Sud-Ouest, Corne d'Abondance et Gala</i>	<i>19 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Les noix de Saint-Jacques, fumées comme un mont-blanc</i>	<i>20 €</i>

Les Plats

<i>L'Ombre Chevalier, jus torréfié, fenouil aux épices et cresson</i>	<i>28 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>La Langoustine, rôtie, poinrade et agrumes et consommé de carcasses</i>	<i>33 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Le Veau, en grenadin, patates douces et oignon brûlé au condiment de fruits secs d'hiver</i>	<i>26 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Le Gibier, en tournedos, vieilles racines et betteraves jaunes, jus Grand Veneur et truffe</i>	<i>32 €</i>

Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions *5 €*

Les Desserts (merci de le commander en début de repas, environ 10 min de préparation)

<i>Le Mont-Blanc cassis-châtaignes</i>	<i>12 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>La Poire et Miel</i>	<i>11 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>La déclinaison de Chocolat</i>	<i>12 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>L'éphémère (dessert changé chaque semaine)</i>	<i>12 €</i>