

Entrées

La Carte

Plats

CARPACCIO DE BOEUF, 11€
blinis au pesto, chantilly
parmesan.

RAVIOLES DE CANARD ET CÈPES, 12€
duxelle de champignons, sauce
foie gras.

GAMBAS POELLEES, 12€
et déclinaison d'asperges. .

FOIE GRAS 20€
chutney pomme échalotte
aux épices, pain aux noix.

Desserts

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES 11€
streusel aux amandes, sorbet
citron vert.

MILLEFEUILLE DENTELLE 10€
Fraise vanille

FORET NOIRE 11€
revisitée.

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

LE GOURMAND. 12€
avec café, thés, infusions ou
espresso martini.

POISSON DU MOMENT, 20€
risotto de petit épeautre,
betterave rôti, crème de betterave
au citron.

QUASI DE VEAU, 19€
rose de pomme de terre, balotine
de choux braisé au lard, sauce au
cidre.

RUMSTEAK D'AGNEAU, 19€
gaufre de petit pois, mousseline de
patate douce, jus au romarin.

CASSOULET AUX FÈVES, 25€
confit de canard et saucisse de
Toulouse.

Suggestions

PIÈCES DU BOUCHER
suggestions sur ardoise selon
disponibilité, à la carte
uniquement.

Menu enfant 11€

paté de campagne

nuggets ou steak haché

tagliatelles ou pommes grenailles

Boules de glace

Formule entrée + plat + dessert =35€
Hors suppléments +5€
(foie gras, cassoulet, café gourmand)