

Entrées

La Carte

Plats

CRÈME ARTICHAUT BARIGOULE, 11€
oeuf poché et chips de coppa

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

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

FOIE GRAS 20€
chutney abricots, pain
brioché au thym.

Desserts

MILLEFEUILLE MERINGUÉ 11€
verveine et framboise.

CROUSTILLANT DENTELLE, 10€
Fraise vanille

DÔME CHOCOLAT, 11€
PASSION

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

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

POISSON DU MOMENT, 20€
ballotine de pépinette, tomate,
mozza, courgette, sauce basilic et
citron vert

FILET MIGNON DE PORC, 19€
crème de camembert, galette
choux fleur et carottes.

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)