

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 pomme échalotte aux épices, pain aux noix.

Desserts

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

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€
risotto de petit épeautre, betterave rôti, crème de betterave au citron.

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)