



LA CARTE À EMPORTER

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney de pommes et pain brioché à la noisette.	19.00
Soupe de potimarron, oeuf parfait et marron	8.00
Charcuterie, fromage (pour 2) jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	24.00

PLATS

Cassoulet aux fèves confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	23.00
St jacques sauce safran gnocchi de patate douce.	23.00
Carré de veau coulis de cèpes, butternut en cannelloni, rôtis et en purée	19.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	15.00
Burger du moment, frites voir ardoise ou service	16.00



— ❦ MENU DU CHEF 33€ ❦ —

— ❦
ENTRÉES
— ❦

Cromesquis de veau au lard fumé
crème de comté, chantilly d'oignon caramélisés 11.00

Salade de crabe
agrumes et carottes, mousse de fenouil. 10.00

— ❦
PLATS
— ❦

Poisson du moment 16.00
crème de vin blanc, gnocchi de patate douce
et légumes.

Epaule d'agneau 17.00
butternut en cannelloni, rôtis et en purée,
sauce sésame et citron confit.

— ❦
DESSERTS
— ❦

Sphère chocolat 10.00
chocolat au lait et fruits exotiques

Mandarine pochée aux épices 9.00
pain de gènes, mousse pistache

— ❦
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€
— ❦