

A LA CARTE

ENTREES

| | |
|--|----|
| CÈPES , <i>œuf de caille mollet</i> | 9 |
| FOIE GRAS POÉLÉ , <i>mures & gruée de cacao</i> | 14 |
| RAVIOLES À LA RICOTTA , <i>poires sautées & en purées</i> | 7 |
| ROYALE DE POTIMARRON , <i>moules au curry & brisures de marrons</i> | 8 |

POISSONS

| | |
|---|----|
| FILET DE DAURADE ROYALE , <i>choux fleur, haricots coco & cacahuètes</i> | 19 |
| FILET DE ROUGET , <i>poivrons, noisettes & menthe</i> | 25 |
| FILET DE MAIGRE , <i>aubergines, myrtilles & citron confit</i> | 23 |

Nos prix s'entendent net et service compris

VIANDES

CÔTE DE VEAU DE GALICE (30 min) pommes de terre et salade 30/pers. 2 pers.

CAILLE ROYALE, choux farcis, purée d'échalotes 19

AGNEAU D'AVEYRON, basilic, pistaches & chartreuse 25

FROMAGES

FAISSELLE, coulis du moment, crème ou nature 5

SAINT NECTAIRE condiment champignons & fruits secs 7

DESSERTS

CHOCOLAT, CAFÉ & BISCUIT AUX ÉPICES 8

CITRON VERT & CORIANDRE 8

COING, BANANE & AVOCATS 7

Nos prix s'entendent net et service compris

MENU DECOUVERTE

29 €

RAVIOLES À LA RICOTTA,

Poires sautées & en purées

Ou

ROYALE DE POTIMARRON,

Moules au curry & brisures de marrons

•••

FILET DE DAURADE ROYALE,

Choux fleur, haricots coco & cacahuètes

Ou

CAILLE ROYALE,

Choux farcis, purée d'échalotes

•••

SAINT NECTAIRE

Condiment champignons & fruits secs

Ou

COING, BANANE & AVOCATS

Accord mets et vins : 14€

3 verres dégustation 10cl

***Un supplément vous sera facturé pour tout changement**

Nos prix s'entendent net et service compris

MENU PLAISIR

36 €

CÈPES,

Œuf de caille mollet

Ou

FOIE GRAS POÉLÉ,

Mures & gruée de cacao

•••

FILET DE ROUGET,

Poivrons, noisettes & menthe

Ou

AGNEAU D'AVEYRON,

Basilic, pistaches & chartreuse

•••

FAISSELLE

Ou

SAINT NECTAIRE FERMIER

•••

DESSERT À LA CARTE

Accord mets et vins : 18€

4 verres dégustation 8cl

****Un supplément vous sera facturé pour tout changement***

Nos prix s'entendent net et service compris

MENU DEGUSTATION

39 €

RAVIOLES À LA RICOTTA,

Poires sautées & en purées

•••

CÈPES,

Œuf de caille mollet

•••

FILET DE MAIGRE,

Aubergines, myrtilles & citron confit

•••

CAILLE ROYALE,

Choux farcis, purée d'échalotes

•••

COING, BANANE & AVOCATS

•••

CITRON VERT & CORIANDRE

Accord mets et vins : 22€

6 verres dégustation 5cl

****Un supplément vous sera facturé pour tout changement***

Nos prix s'entendent net et service compris