

Pour commencer

Bière bouteille artisanale & locale	5€
Pétillant naturel	6.5€
Apéritif maison	8.5€
Assiette de charcuterie	7€

Les Menus

Le menu découverte 26€

Le menu plaisir au choix à la carte 32€

Entrée, Plat & dessert

Le menu dégustation au choix à la carte 38€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & dessert

Les Entrées 8€

Choux fleur rôti au beurre noisette, condiment châtaigne & pâte de citron

Foie Gras poêlé, croustilles de royale & condiment aux herbes (+6€ à la carte & 3€ en menu)

Pâté en croûte maison

Les Plats 20€

Filet de daurade royale, rutabaga & condiments à l'orange

Risotto à la truffe melanosporum

Perdreaux, purée de pomme de terre aux noix, balsamique & compotée d'oignons

Les suggestions 30€ (hors menu)

Côte de veau de Galice pour deux personnes (30min)

Prix pour 1 personne

Lièvre à la royale, tagliatelles fraîches

Les Fromages

Faisselle 5€

Assiette de fromages 8€

Les Desserts 7€

Poire pochée au vin rouge & épices, condiment avoine & poire, avoine caramélisée

Chocolat fumé au sapin, ganache, condiment coco

Sorbet coco-piment

Pomme rôtie au cidre, confiture de lait, biscuit de semoule au miel, sorbet cidre