



## La Carte

### ENTRÉES:

<i>Foie gras frais « maison »</i>	19€
<i>Escalope de foie gras chaud et sa glace pain d'épices</i>	19€
<i>Rillettes aux 2 saumons</i>	16€
<i>Fricassée d'escargots et St Jacques à la provençale</i>	16€

### POISSONS :

<i>Poêlée de St Jacques au beurre légèrement salé</i>	19€
<i>Pavé de maigre au chorizo</i>	18€
<i>Filet d'aile de raie rôtie aux câpres</i>	16€
<i>Panaché de poissons</i>	16€

### VIANDES :

<i>Cocotte de ris de veau</i>	22€
<i>Côte de veau Rossini</i>	18€
<i>Magret de canard au poivre vert</i>	16€
<i>Côte de cochon de nos régions aux morilles</i>	16€

### FROMAGES :

<i>Chariot de fromages provenant de chez LAVARENNE</i>	8€
<i>Croustillant de fourme d'Ambert aux griottes</i>	7€

**Prix net service compris**

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir , certains jours, assurer l'intégralité de nos plats.*



## *La carte des Desserts*

*Ils sont à commander en début de repas*

*8€*

*Donuts et sa crème mousseline aux fruits*

*Tarte Tatin*

*Profiteroles glace (mandarine ou vanille)  
au chocolat chaud et amandes grillées*

*Farandole des desserts*

*Sorbet poires et son alcool*

*Sorbet fruits de la passion au champagne*

*Prix net service compris*

*Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir, certains jours,  
assurer l'intégralité de nos plats.*