

LA CARTE

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne	8,50€
12 Escargots de Bourgogne	16,00€
Œuf poché pané au Panko, crème de Butternut aux cèpes et éclats de pistaches	12,00€
Tourte de canard au foie gras jus de veau à l'ail noir	15,00€
Noix de St- Jacques snackées, velouté de Châtaignes au lard paysan fumé huile de noisette et Gnocchi de Potiron	18,00€
Terrine de foie gras de canard au filet de pigeonneau fumé et graines du paradis, condiment Maïs	18,00€
Cassolette de Ris de veau au lard de Colonnata et Pleurotes	18,00€
Belle escalope de foie gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de Balsamique au jus de veau et cerises Amarana	20,00€

PLATS / VIANDES

- Filet de Rumsteak, crème de volaille au vin jaune et baby Girolles <i>(Frites ou Tagliatelles ou Poêlée de légumes ou Riz ou Purée)</i>	20,90€
- Souris de cerf sauce Grand Veneur aux myrtilles, soupçon de chocolat. <i>(Frites ou Tagliatelles ou Poêlée de Légumes ou Riz ou Purée)</i>	20,90€
- Filet de canette, crème de Butternut aux cèpes <i>(Purée, et Mini- Légumes)</i>	22,90€
- Entrecôte de chez Charles VERRIEST 300G beurre Maître d'Hôtel ou sauce Roquefort	23,90€
- Filet de bœuf Aubrac Rossini, jus de veau à l'ail noir <i>(Purée et Mini- Légumes)</i>	29,90€
- Cœur de Ris de veau sauce Carbonara à la Truffe blanche d'Alba Guanciaie et pâtes Radiatori	30,90€
- Faux filet d'Agneau (env.250g) mariné au Satay, <i>(Salade et Frites)</i>	32,90€
- Entrecôte de bœuf Aubrac de chez Charles VERRIEST (env.500g) ———— sauce au Bleu des Causses, <i>(Salade et Frites)</i>	34,90€

PLATS / POISSONS

Lotte sauce ratafia aux Morilles <i>(Riz Camarguais et Mini- Légumes)</i>	23,90€
Pavé de saumon, sauce St- Vincent <i>(Riz Camarguais et Mini -Légumes)</i>	21,90€
Brochette de Noix de St-Jacques au pesto à l'Ail des Ours <i>(Riz Camarguais et Mini- Légumes)</i>	25,90€

Assiette de 2 Fromages affinés à **6€**