

LA CARTE DES METS

LES ENTREES -

Risotto de Saint-Jacques sauce crustacés et sa tuile de parmesan	22,00€
Terrine de foie gras, haricots coco et sa crème de vin de noix	24,00€
Panier de légumes d'hiver, crème de choux fleurs et vinaigrette au jus de pamplemousse	18,00€
Terrine de sanglier, pommes flambées à l'Armagnac	20,00€
Feuilleté d'escargots et champignons à la crème et à l'ail	17,00€

*Chers clients, si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires
Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.*

LA CARTE DES METS

Les Plats de viandes et de poissons

Piccata de poulet et son coulis de tomates	20,00€
Filet de Saint-Pierre, vinaigrette aux câpres et olives	21,00€
Filet de bœuf sauce Cahors, frites maison	22,00€
Filet de bar gratiné aux agrumes, fenouils confits	23,00€

*Chers clients, si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires
Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.*

LA CARTE DES METS

Les Fromages

Chariot de fromages	9,00€
Saint - Marcellin pané et son caramel beurre salé	9,00€

les Desserts

Crêpe flambée à l'orange	9,00€
Café gourmand	10,00€
Coque de chocolat, glace vanille et chocolat chaud	9,00€
Tiramisu à la crème de marrons	8,00€
Entremet poire - spéculos, caramel à la fleur de sel	8,00€

*Chers clients, si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires
Nous vous remercions de nous le préciser au moment de la prise de commande.*

