



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

MENU DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et
Mousseline au safran

ou

Salade de barigoule d'artichaud, chorizo et
toast a la crème d'artichaud

Omble chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

ou

Croustillant de râble de lapin aux olives et caviar d'aubergines

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Daurade royal mariné et snackée, déclinaison de carottes

ou

Effeillée de poule a la galicienne

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette et émulsion de lait de coco a l'ail noir

ou

Feuilleté de ris de chevreau aux morilles

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

A LA CARTE

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et
Mousseline au safran

35 €

Salade de barigoule d'artichaud, chorizo et
toast a la crème d'artichaud

30 €

Daurade royal mariné et snackée, déclinaison de carottes

35 €

Emincée de poulpe a la galicienne

38 €

Jambon sec de l'Aveyron, pain tomate à l'ail

38 €

A LA CARTE

Omble chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

40 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade

55 €

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette
et émulsion de lait de coco à l'ail noir

48 €

Croustillant de râble de lapin aux olives et caviar d'aubergines

32 €

Feuilleté de ris de chevreau aux morilles

45 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)

38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers façon Stroganoff

50 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Tarte de fine aux pommes caramélisée, crème glacée a la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Mille-feuilles, crème légère

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande