

Notre Carte

ENTREES

Foie gras maison, coings et figues, pain au fruits confits 18€

L'œuf parfait, poêlée de champignons, syphon butternut et son crouton à l'ail 15€

Le tartare de thon, avocat pistache 19€

Le velouté de potimarron, noisettes torréfiées et crispy de jambon cru, huile de truffe 14€

PLATS

Cabillaud rôti, tombée de fenouille et petits légumes, jus de crustacés 23€

Filet de bœuf Rossini, gratin dauphinois et jus maison 28€

Entrecôte, frites maison, béarnaise 24€

Ballotine de volaille jaune farcie de cèpes et marrons, embeurrée de choux vert et petits légumes, sauce morilles 24€

Côte de bœuf pour deux, frites maison, béarnaise 52€

Curry de légumes au gambas, riz pilaf 22€

En suggestion des plats : Poêlée de légumes

FROMAGE ET DESSERTS

Brillat savarin truffé, salade 14€

Figues rôties au miel, crumble aux noix et glace vanille maison 9€

La tartelette aux noix et caramel 8€

Le café chocolat, tartelette façon entremet 11€