



POISSONS

- Filet de merlu, crème d'aneth.....9.80€
- Filet de bar, crème de chorizo.....12.20€
- Dos de cabillaud sauce champagne.....10.30€
- Pavé de lieu jaune, crème citronnée.....10.80€
- Pavé de saumon à l'oseille.....9.70€

VIANDES

- Rôti de pintade farci à la méridionale sauce foie gras9.80€
- Grenadin de veau à la crème de morilles.....11.60€
- Filet de canard sauce au miel.....9.80€
- Rôti de chapon sauce au Porto.....10.50€
- Noisette de cerf sauce grand veneur.....11.50€
- Médaillon de filet de boeuf sauce au poivre.....11.90€

VÉGÉTARIEN

- Cassolette de légumes d'hiver à l'huile de truffe
(sans gluten).....9.20€

LÉGUMES

- Gratin dauphinois.....2.10€
- Moelleux de pommes de terre2.20€
- Mousseline de butternut au lait de coco.....2.30€
- Etuvée de légumes (poireaux, carottes, navets).....2.20€
- Galette de polenta.....1.90€
- Garniture forestière (pleurotes, champignons de Paris).....2.50€
- Poire au vin rouge.....2.10€
- Gratin de légumes (courgettes, panais, potimarron).....2.20€

FROMAGE

- Plateau de fromages affinés.....3.10€/pers