

La carte

Les entrées

<i>Cannelloni de saumon à la chair de crabe, gelée de pomme vert.</i>	18.50€
<i>Tulipe de ris de veau aux langoustines , salade de jeunes pousses .</i>	22.00€
<i>Carpaccio de roulé de tête de veau tiède, vinaigrette échalotte.</i>	10.50€
<i>Grande planche de charcuterie.</i>	12.00€

Les poissons

<i>Queue de lotte en chemise, sauce verte au cresson .</i>	20.00€
<i>Pavé de lieu jaune au lait de coco et gingembre, quinoa à la citronnelle.</i>	18.00€
<i>Risotto de homard, croquant parmesan .</i>	27.00€

Les viandes

<i>Emincé de foie de veau aux framboises et romarin.</i>	20.00€
<i>Filet de bœuf poêlé, jus réduit , légumes du moment.</i>	24.00€
<i>Burger de bœuf maison, compotée d'oignons et Cantal, sauce à la crème</i>	17.00€

Assiette de fromage de notre région(4 morceaux) 8.00€

Les desserts

<i>Dégustation gourmande du chef.</i>	12.00€
<i>Banana split revisité à notre façon.</i>	12.00€
<i>Ruche au miel du pays.</i>	10.00€
<i>Poire confite au vin chaud, biscuit au pain d'épices.</i>	10.00€
<i>Variation de glaces ou sorbets.</i>	9.00€