

A LA CARTE

- * Tortilla œuf bio légumes, émincé de filet de canard aux aromates 16€
Gaperon d'Auvergne, sauce Romesco. (tomate, poivron rouge, amande et piment doux).
- * Tartelette noix de pécan raifort, ail noir, blanc de seiche grillé, 17€
Crème d'oignons.



- * Dos de flétan rôti, fricassée pleurotes-shitakés aux légumes verts, 20€
Sauce tandoori-coriandre.
- * Pavé de veau grillé cuit à basse température, **condiment escargot de Montvendre** 19€
Sauce carbonara.
- * Catigot du pêcheur : Filet de daurade sébaste, lotte, crevette label rouge, **moules** 27€
Pommes de terre délicatesse et sauce mouclade au curry.

- * Entrecôte de bœuf, condiment oignons rouge-cerises-moutarde à l'ancienne. 25€
(Origine : Savoie).



- * Faisselle bio de Léoncel nature ou à la crème. 5€
- * Assiette de fromages secs. 7€
- * Coupe transparence : crème brûlée, abricots rôtis, crème citron vert-verveine. 12€
- * Pancake rhubarbe-cassis, glace bio yaourt au poivre Timut Terre Adélice. 12€
Terre Adélice.
- * Financier pistache-cerise et sa coque de mousse légère au chocolat au lait 12€
Bahibé Valrhona.
- * Crémeux chocolat Bahibé Valrhona, biscuit façon brownies, sauce praliné-passion. 12€
- * Coupe glacée : Pêche blanche, hibiscus, citron, coulis de framboise. 10€
- * Coupe glacée : Fraise, genépi, pamplemousse, liqueur de genépi. 10€