

La carte

Les entrées

Escargots de pays (<i>environ 18</i>) <i>la ferme aux escargots</i> jus aux échalotes et crumble parmesan	22€
Ris de veau jus aux girolles	30€
Ris de veau aux écrevisses	28€
Gratin de ravioles tomates confites mozzarella	22€
Gratin de ravioles truffes blanche été et parmesan	25€

Les plats

Le poulpe (tentacules) ,fumet de crustacés à l'aioli (env300g)	31€
Magret de canard "IGP Sud Ouest" (env350g) sauce au choix *	36€
Gigot d'agneau de lait, portion (1 pers-env650g) confit, herbes de de Provence et jus à l'ail noir	47€
Filet de Bœuf (<i>race à viande Française filière locale env350g</i>) sauce au choix *	45€
L'entrecôte (<i>race à viande Française filière locale env600g</i>) sauce au choix*	43€
Le faux filet (<i>race à viande Française filière locale env450g</i>) sauce au choix*	41€
Haché de Bœuf (<i>de filière locale hachée par nos soins</i>) 500g sauce au choix * <i>sous reserve de disponibilité, produit frais travaillé minute</i>	29€

* Les sauces maison au choix :

Roquefort ou Poivre ou Morilles

Tous nos plats sont servis avec accompagnements

