



Notre Menu Carte

Une carte des allergènes est disponible sur demande


We keep a menu with the allergens at your disposal.

Nos Entrées Our Starters

- **Un velouté du moment en accord avec la saison** 
A velvety of the moment with the seasonal vegetables
- **Les ris d'agneau (origine France) sur un lit d'aubergine**
Houmous, vinaigrette tranchée et crème au citron
Lamb sweetbreads ((French origin), on a bed of Aubergine, Hummus, trench vinaigrette with lemon
- **Poitrine de cochon grillée (origine France)**
Purée de butternut à la citronnelle sauté d'escargots
Grilled pork chest (French origin), butternut purée with lemongrass, sautéed snail
- **Tartare de concombre et pomme verte aux algues**
Filet de truite juste snacké, crème de yaourt exotique
Cucumber and green apple tartar with seaweed, filet of trout, exotic yoghurt cream
- **Tartelette feuilletée de légumes et sa tapenade** 
Tartlet of vegetables with tapenade
- **L'incontournable foie gras de canard mi-cuit (+ 8 €)**
Semi-cooked duck foie gras (+ 7 €)

Nos Poissons Our Fish dishes

- **Tronçon de cabillaud, crouste de chorizo,**
Et crème de petit pois
Sliced cod in chorizo crust and pea cream

- **Quenelle de Choux fleur à la brisure de truffe** 
Cauliflower quenelle with truffle bits

Nos Viandes Our meat dishes

- **Carré d'Agneau (origine France) rôti au foin**
Du Causse Noir et de la Vallée de la Brèze de la ferme Libourel
Lamb rack (French origin), roasted in hay de la ferme Libourel
- **Le Tripoux (origine France) revisité au Safran**
Tripoux (tripes) (French origin), revisited on saffron
- **Cuisse de Pintade (origine France) farcie au pied de cochon,**
jus de pruneaux
Guinea fowl thigh (French origin) stuffed with pig's feed, prune juice
- **Filet de bœuf (origine France)**
réduction de vin rouge et de porto, poivre de cassis
Beef fillet (French origin), reduction of red wine, Port and Cassis pepper
- **Mignon de Porc (origine France), brunoise de poivron rouge,**
ananas et jus de sauge
Pork Mignon (French origin), red pepper brunoise, pineapple and sage juice

**Nos
Desserts
Our desserts**

- **Velours de chocolat framboise**
Raspberry and chocolate velvet
- **Crème brûlée à la fève tonka**
Crème brûlée with tonka bean
- **Tiramisu à la châtaigne**
Chestnut tiramisu
- **Moelleux au citron mousse de chocolat blanc et citron vert**
Lemon Moelleux with white chocolate
- **Meringue glacée aux fruits de saison**
Iced meringue with seasonal fruits
- **Assortiment de Sorbets**
Assortment of Sorbets

Pour vous satisfaire, nous vous proposons 4 formules

To give you entire satisfaction we propose 4 formulas

Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert Mise en bouche, 1 Main course and Dessert	27 €
Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course	32 €
Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage <u>ou</u> 1 Dessert Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese <u>or</u> Dessert	40 €
Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage <u>et</u> 1 Dessert Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese <u>and</u> Dessert	50 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Mise en bouche - Poisson ou Viande grillée - Légume - Glace

13 €

Children's menu (up to 12 years old)

Appetizer - Fish or grilled meat - vegetable - Ice cream

Tous nos tarifs comprennent taxes et service.

All our prices include taxes and service.

Horaires des services

Opening hours of our restaurant

Déjeuner : de 12 h à 13 h 30
Lunch from 12 to 1.30 p.m.

Dîner: de 19 h à 21 h
Diner from 7 to 9 p.m.