

TARIF PLAT A LA CARTE

ENTREES

<i>Nage de homard, sauce safranée et sa brochette de St Jacques</i>	27,50 €
<i>Raviole de foie gras à la crème d'oignons rouges</i>	17,50 €
<i>Salade de caille, crème brulée foie gras, lentilles</i>	17,00 €
<i>Carpaccio de langoustine, crème acidulée au vinaigre de framboise</i>	17,80 €
<i>Œuf parfait, crème d'asperge et lardons</i>	13,80 €
<i>Salade de burrata, courgettes confites, petits pois et jambon de pays</i>	14,00 €
<i>Tarte de boudin noir aux pommes, glace moutarde</i>	15,30 €
<i>Croustillant d'huître et crabe</i>	
<i>Vinaigrette mangue – passion</i>	17,50 €
<i>Salade d'avocat, crevette, pomelos, tomate</i>	13,00 €

PLATS

Poissons

<i>Poisson en papillote (selon arrivage) sauce thym et citron,</i>	
<i>Riz pilaf, mangue, papaye</i>	16,50 €
<i>Filet de barbue, sauce safranée,</i>	
<i>Mousseline de panais, petits légumes glacés, caviar d'aubergine</i>	17,80 €
<i>Pavé de saumon à l'oseille, embeurrée de pommes de terre</i>	16,80 €
<i>Cassolette de noix de St Jacques, lotte et gambas,</i>	
<i>Sauce à la clairette de Die, duo de riz</i>	17,50 €
<i>Pavé de thon rouge à la plancha</i>	15,50 €
<i>Filet de truite du Talbat aux amandes</i>	16,00 €

Viandes & volailles

<i>Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables,</i>	
<i>navet glacé, morilles et sauce porto blanc</i>	22,00 €

TARIF PLAT A LA CARTE

Viandes & volailles (suite)

<i>Brochette de bœuf sauce aigre-douce, fondue de légumes</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Grenadin de veau, sauce marchand de vin</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Flan de carottes et rösti de pommes de terre</i>	
<i>Râble de lapin farci aux morilles, Embeurrée de chou</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Steak de bison (180gr), galettes de pomme de terre</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Fricassée de volaille aux écrevisses, tagliatelles</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Poêlée de champignons et tagliatelles</i>	

FROMAGE

<i>Assiette de fromage - salade.....</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Nem de poire confite à la fourme d'Ambert.....</i>	<i>7,80 €</i>

DESSERTS

<i>Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Déclinaison autour du chocolat</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Verrine façon forêt noire, tarte au chocolat au lait, glace chocolat blanc, macaron</i>	
<i>Tartelette marron – mandarine</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Parfait au Cognac et à l'angélique</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Croustillant chocolat / banane</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Pâtisserie maison.....</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Cheesecake spéculoos, glace caramel</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Poire au vin, crumble de seigle</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Verrine façon tarte au citron, sorbet cassis</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Café / thé gourmand</i>	<i>11,50 €</i>