

Entrées

<i>Terrine de foie de volaille parfumée à la Cartagène</i>	14,00 €
<i>Croustillant de pomme de terre et de morue à la crème d'ail sur lit de salade</i>	14,00 €
<i>Aumônière de chèvre chaud saladette tendre</i>	14,00 €
<i>Tartare de truite aux cébettes fraîches et à l'aneth</i>	18,00 €
<i>Duo de foie gras en chaud et froid</i>	20,00 €
<i>Marbré de foie gras au pain d'épices</i>	18,00 €

Poissons

<i>Minute de rouget au Basilic tagliatelles aux légumes</i>	18,00 €
<i>Queues d'écrevisses et la réduction aux graines de coriandres</i>	18,00 €
<i>Filet de truite et son petit farçou</i>	16,00 €
<i>Tagliatelles aux ris de veau et coques</i>	20,00 €

Viandes

<i>Noisette d'agneau rôtie, jus parfumé au thym</i>	20,00 €
<i>Le croustillant pressé de bœuf et son onglet poêlé saignant</i>	20,00 €
<i>Éclanche d'agneau rôtie au four pommes Monalisa mijotées</i>	18,00 €
<i>Joue de bœuf braisée dans son jus</i>	16,00 €
<i>Filet de pigeon rôti et cuisses confites au jus d'échalotes, petit farcis</i>	24,00 €

Plats végétariens

<i>Timbale de courgettes parfumée à la menthe fraîche, Petits légumes marinés</i>	15,00 €
<i>Mijotée de légumes et petite timbale végétarienne</i>	16,00 €

Fromages

<i>Assortiment de fromages de la région</i>	9,00 €
---	--------

(Nos plats sont accompagnés de plusieurs)

