



Scan me and get
our menus
in your language

À LA CARTE



Entrées

Carpaccio de noix de Saint Jacques et truffe noire 22

huile d'olive vierge et citron

Foie gras de canard mi-cuit 19

compotée de fruits secs

Radicchio, pommes et noix 14

vinaigrette balsamique et huile d'olive vierge

Betterave rôtie 16

buratta et fruits secs

Entrée sans gluten

Pressé de lentilles vertes du Berry, vinaigrette d'herbes 17

foie gras de canard et jambon Serrano

Plats

Noix de Saint Jacques à la plancha * 33

risotto crémeux à la truffe

Pavé cabillaud rôti, sauce aïoli 25

légumes de saison

Jarret de porc demi sel en cocotte * 22

endives braisées

Epaule d'agneau Allaiton d'Aveyron 33

cuisson basse température, jus au thym, haricots tarbais

Plat sans gluten

Steak de thon albacore au poivre de Timut 26

Wok de légumes de saison

Plat végétarien

Risotto de petit épeautre crémeux 24

poêlée de pieds de mouton et chanterelles

Desserts

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14

café double, avec lait

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13

Fondant chocolat, caramel à l'orange 10

commande en début de repas, en supp. verre de Maury « Prestige 15 ans d'âge » 8cl 9€

Grosse profiterole glace noisette * 10

sauce chocolat chaud

Tiramisu crémeux 10

rhum, café

Le Mont-Blanc * 10

façon Millésimes 62

Dessert sans gluten

Clémentines poêlées au miel * 10

vanille givrée