



Notre Carte

Les entrées

Terrine de sanglier à l'ancienne, compotée de figues et raisins au vinaigre	12€
Velouté de potiron, espuma de lard fumé et marrons	12€
Soufflé de sandre au beurre blanc et fondue de poireaux	12€
Fricassée de lentilles vertes du Puy et légumes au vinaigre balsamique (végétarien)	12€
Terrine de foie gras de canard à la figue	18€

Les plats

Gambas poêlées à la badiane, flambées à l'anis, pâtes fraîches	24€
Marmite du pêcheur à la soupe de poissons, julienne de légumes	20€
Civet de sanglier à l'ancienne, poêlée de coings et légumes anciens	20€
Magret de canard rôti à la façon d'un Rossini, gâteau de potiron	24€
Tournedos de filet de bœuf, sauce façon Choron et gratin aux cèpes	24€
Risotto d'épeautre et légumes de saison (végétarien)	16€

Les desserts

Vacherin glacé aux fruits rouges	7€
Parfait chocolat et amandes	7€
Traditionnelle bûche de Noël à la vanille Bourbon, crème anglaise	8€
Dessert du jour	5€

Nos suggestions de saison (selon disponibilités)

Brouillade de Truffes	39€
Gigotin rôti de lotte, lardé à la Truffe noire	59€
Citron glacé, cœur Limoncello et sorbet Limoncello	8€