

Carte (Nos viandes sont d'origine Européenne-)

Entrées chaudes ou froides

Trilogie de foie gras :

Cuit au sel de Guérande, Fumé au bois de hêtre et en terrine au porto rouge	23,00 €
Fine raviole de foie gras du Sud-Ouest, son consommé truffes et shiitakés.....	25,00 €
Brouillade aux truffes de Richerenches	32,00 €
Cappuccino de potimarron, brisures de châtaignes et tartine de jambon de Roc	17,00 €
Oeuf à 63°c en meurette, aux cèpes de nos cueilleurs.....	18,00 €
Pâté croûte maison foie gras, pistaches, noisettes torréfiées, trompettes de mort	18,00 €

Poissons

Petits filets de perches poêlés au beurre de l'Albanais.....	25,00 €
Cuisses de grenouilles à l'ail doux et au persil frisé.....	32,00 €
Filet poisson retour du marché simplement meunière.....	32,00 €

Viandes - Volailles

Le désossé de pigeon en surprise et son râpé de truffes.....	36,00 €
La véritable pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher,	26,00 €
ou servie avec son râpé et ses pommes écrasées aux truffes (pour 2 pers prix/pers).....	41,00 €
Cuisse de cannette en ballotine aux abricots et fruits secs.....	18,50 €

Fromages

Assiette aux 3 fromages et sa petite confiture du moment.....	12,00 €
Fromage blanc de chez Gourmand' Lise à la crème et son coulis de framboise.....	7,00 €