



CARTE DU SOIR

En attendant les autres convives ou juste pas pressé pour commander, alors pourquoi pas....

Saucisson sec au Beaujolais 200 gr "Patrimonium" 9 €

Saucisson sec de Lyon 300 gr "Patrimonium" 14,5 €

Saltufo (petit Salami) à la Truffe et au Parmesan 6 €

Planche de Charcuteries 16 €

Pour se mettre en appétit

Ballotine de Foie Gras (origine Sud Ouest) fait Maison au Tariquet, pain cacao, Chutney de Figues 16 €

Tartare de Dorade Royale aux herbes fraîches 10€

Escargots en persillade, carottes violettes et sommités de Choux Fleur 8 €

Cappuccino de Champignons, Oeuf Parfait 8 €

Carpaccio de Tête de Veau, sauce Ravigote et Mesclun 9 €

Gravlax de Saumon mariné à l'Aneth et Coco, crème montée au Citron 10 €

Du Solide

Filet de Bar rôti au sel Viking, coulis d'Écrevisses sauvages 17,5 €

Pavé de Boeuf Black Angus mûré poêlé à la fleur de sel 17,5 €

Magret de Canard IGP Sud Ouest laqué au poivre épicé 15 €

Tournedos de Cuissot de Cerf poêlé, éclats de Baies de Genièvre 18 €

Saucisson pistaché (Bio et Local) à la graine de Moutarde violette 14,5 €

Suggestion:

Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition 25 €

Ne jamais finir sans

Assiette de Fromages 7 €

1 / 2 saint marcellin 3,5 € ou Faisselle (crème ou coulis) 4 €

Péché du Curé d'Ars 8 €

Moelleux au chocolat, glace Vanille 7 €

Riz au Lait crémeux, Tartare de Fruits Exotiques 7 €

Tartelette aux Noix et Caramel Beurre Salé 7 €

Poire pochée au vin rouge, sorbet 7 €