



CARTE DU SOIR

CERTAINS PRODUITS PEUVENT CHANGER

Pour se mettre en appétit

- Houmous maison et son pain pita (à partager... ou pas) 8 €
Saltufo (Salami en boule à la truffe d'Été enrobé de Parmesan -80 gr) 8.5 €

Envie de

- Velouté de cèpes, chips de chorizo et huile de chorizo 13 €
Terrine de foie gras « maison », chutney de pommes aux épices et pain toasté au cacao 16 €
Risotto Arborio au parmesan et œuf parfait 13 €
Samoussas de compotée de civet de biche, polenta crémeuse, jus à la pomme et moutarde à l'ancienne 10 €
Gravlax de saumon au jus de betteraves, caponata et crème montée au wasabi 11 €
Ballotine de volaille farcie aux champignons, jus de braisage à la truffe d'été, mousseline de carottes 13 €

Du Solide

- Dos de cabillaud cuit basse température, beurre Nantais au chardonnay 19,5 €
Onglet de Bœuf snacké à la fleur de sel, sauce poivrade 20 €
½ Magret de canard Français laqué aux baies de timur et miel acide 19,5 €
Filet de maigre rôti, sauce hollandaise 18,5 €
Côte de carré de veau, jus de cuisson aux brisures de morilles 29 €
Pavé de cerf poêlé aux baies de genièvre, sauce Grand Veneur 20 € NOUVEAU
Le cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition sur place 26 € la portion

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 9.5 €
½ Saint Marcellin 4 € Faisselle (Nature ou crème ou coulis de mandarine) 4 €
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €
Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace vanille 9 €
Entremet mandarine et marrons, chantilly et glace marrons 9 €
Brownie aux amandes maison, ganache chocolat blond, glace cacahuètes/caramel et tuile croquante 9 €