



CARTE DU SOIR

Pour se mettre en appétit

Assiette de charcuterie 13 €

Saltufo (petite boule de salami à la truffe, enrobé de parmesan) 8,5 €

Fuet catalan (saucisse sèche pur porc) 9 €

Envie de

Velouté de champignons, brisures de châtaignes et noisettes concassées 11 €

Ballotine de foie gras maison, chutney de figues et pain toasté au cacao 16 €

Risotto Arborio au parmesan et jambon truffé 13 €

Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche et polenta 10 €

Ceviche de loup de mer à la mangue et mousseline de patates douces 10 €

Fricassée d'escargots sauvages de Bourgogne façon meurette et œuf poché 11€

Du Solide

Filet de coryphène (poisson blanc de lac) rôti au beurre noisette, sauce beurre blanc 18 €

Bavette de Bœuf snackée à la fleur de sel, sauce béarnaise 21 €

½ magret de canard laqué au miel acide 21 €

Fondant de veau confit à la graisse de canard, jus lié à la moutarde violette 19 €

½ pigeon fermier du Poitou rôti sur coffre, jus de cuisson aux grués de cacao 26 €

Le cassoulet de Castelnau fait dans la tradition 28 € la portion

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 9,5 € ou ½ St Marcellin 4 €

Faisselle (Nature ou crème ou coulis framboise/coco) 5 €

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €

Café gourmand 8 € ou Thé gourmand 9,5 €

Surprise Glacée V-Incroyable du Chef 9 €

Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace yaourt 9 €

Tartelette mangue, dôme de panna cotta framboise/coc et sorbet yuzu 9 €

Minestrone poire à la vanille, crémeux chocolat noir et tuile noisette 8 €