

CARTE

- *Queues de langoustines et tranches de poulpes façon soupe de poisson, toast de rouille* 18 €
- *Médailles de Foie Gras du Sud-Ouest « vanille/Macvin », pulpe de poire et gelée cassis* 18 €
- *Carte fine « figue, jambon de Bayonne, escalope de foie gras », jus de griottines balsamique*..... 20 €



- *Volaille de Bresse de la ferme Roussel-Voisard « en deux façons », sauce morilles et vin jaune* 30 €
- *Pigeon de chez Pierre-Eudes Quintart aux girolles et poire pochée au vin rouge du Sud-Ouest* 30 €
- *Filet de bœuf de l'Aubrac mûré, crémeux de pommes de terre au comté/curry, chips de Morteau et noisettes torréfiées* 35 €



- *Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges* 5 €
- *Le pot de cancoillotte maison nature* 6 €
- *Plateau de fromages du moment (4 au choix)*..... 8 €
- *Le morceau supplémentaire dans le plateau*..... 2 €



Ne travaillant que des produits frais, des suggestions vous seront proposées oralement, « selon les cours et arrivages du jour », ce qui peut engendrer des changements dans la carte



Allergènes : Les personnes allergiques doivent impérativement nous le signaler, de manière à ce que nous puissions les réorienter vers un plat ne contenant pas d'allergène ou de supprimer cet allergène dans leur plat.