



*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais*

*ENTREE/PLAT/DESSERT 34 €*

*ENTREE /PLAT/ASSIETTE DE FROMAGES REGIONAUX 36 €*

*ENTREE/PLAT/ASSIETTE DE FROMAGES REGIONAUX/DESSERT 40 €*

*ENTREE*

*Jambon de cochon de chez Laborie (affinage 24 mois) 10 €*

*Velouté de topinambours/copeaux de foie gras 10 €*

*PLAT*

*Filet de canette, balsamico/poivre Sichouan/purée de patate douce 20 €*

*Noix de St Jacques pêlées/bouillon crémeux de coquillages/petit épeautre comme un risotto 20 €*

*DESSERT*

*Dessert choco mandarine 8 €*

*Crème brûlée à la chicorée 8 €*

*PRIX NETS HORS BOISSONS*