

La Carte

Entrées

Tortillas de Saumon fumé par nos soins et Crème aux baies Roses	15.00 €
Carpaccio de Bœuf à L'Italienne	13.00 €
Tartare de Thon	18.00 €
Tomate et sa Burrata à la Truffe Blanche du Piémont	16.00 €
Douze Escargots à la Bordelaise de Chez Mr Campet	15.00 €
Trilogie de Chèvres sur salade	14.00 €
Salade César	15.00 €

Plats

Tête de Veau Ravigote	18.00 €
Entrecôte et échalotes frites	24.00 €
Poulet Farci aux Morilles et Purée de Pomme de Terre	25.00 €
Croustillant de Pigeon au Foie Gras et Petits légumes	28.00 €
Pavé de Cabillaud crème de Safran des Charentes, petits légumes	22.00 €
Aile de Raie Façon Grenobloise	24.00 €
Tagliatelles avec Langoustines et St Jacques	26.00 €

**Chez nous c'est simple, on ne précise pas l'origine de nos viandes
car elles sont systématiquement Française, désolé !**

Même chose pour les fruits et légumes du reste.

Fromages et Desserts

Le Plateau de Fromages	8.00 €
Crème Brulée à la Fève de Tonka	8.00 €
Crêpes Flambées au Grand-Marnier	9.00 €
Entremet Royal au Chocolat Valrhona*	9.00 €
Tarte Fine aux Pommes*	10.00 €
Profiteroles au Chocolat Valrhona	9.00 €
Coulant au Chocolat Noir Valrhona et Coulis*	9.00 €
Glace Rhum raisin et Rhum ambré 7 ans	8.00 €
Glace Fraise et sa Crème de Fraise	8.00 €
Colonel Vodka Pyla	8.00 €
Glace Framboise et sa Crème	8.00 €
Glace Granny Smith et Calvados	8.00 €
Glace Poire et son eau de vie de Poire	8.00 €

*** A commander en début de repas**

Carte des Glaces et Sorbets

3 boules au choix 5 €

Chocolat Noir	Citron Vert ou Jaune
Vanille	Cannelé
Café	Fraise
Chocolat Blanc	Rhum Raisin
Caramel au Beurre Salé	Framboise
Nougat de Montelimard	Granny Smith
Menthe Verte et Copeaux de Chocolat	Poire Williams
	Abricot