

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

- Compression de saumon fumé, chèvre frais, choux fleurs,
biscuit moelleux au piment d'Espelette, coulis de roquette 18 €
Smoked salmon, fresh goat cheese, cauliflower, Soft biscuit with Espelette pepper, rocket coulis
- Terrine de pintade au lard, artichauts et noisettes,
condiment aigre doux, salade de jeunes pousses 18 €
Guinea fowl terrine with bacon, artichokes and hazelnuts, sweet and sour condiment, salad
- Tourte de pigeon, foie gras et choux pak-choï, jus réduit à l'Armagnac,
salade d'herbes fraîches 25 €
Pigeon pie, foie gras and pak-choï cabbage, Armagnac reduced juice, fresh herb salad
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de betterave 25 €
Duck foie gras, beetroot chutney

POISSONS

- Daurade sébaste au beurre d'orange, tombée d'endives,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives Leblanc, velouté de cresson 26 €
Sea bream with orange butter, wilted endives, mashed potatoes with Leblanc olive oil, watercress creamy
- Noix de Saint-Jacques snackées au beurre demi-sel,
mouseline en lamelles de betterave, risotto Carnaroli sauce onctueuse
aux champignons 34 €
*Seared scallops in salted butter, beetroot mouseline,
Carnaroli risotto with creamy mushroom sauce*
- Risotto Carnaroli aux légumes d'hiver 16 €
Carnaroli Risotto with Winter Vegetables

VIANDES

Paleron de bœuf charolais cuit longuement, crémeux de panais,
ravioles de fondue de poireaux, réduction du fond de braisage 26 €

Long-cooked Charolais beef chuck, creamy parsnips, leek fondue ravioli, reduced braising stock

Longe de veau rôtie, crumble de pain d'épices, pommes dauphines
de pommes de terre aux brisures de châtaignes, jus court tranché au coulis de cassis 34 €

*Roasted veal loin, gingerbread crumble, dauphine potatoes with chestnut pieces,
short sliced jus with blackcurrant coulis*

Entrecôte charolaise 400 g, frites maison 35 €

Charolais steak 400 g, homemade fries

FROMAGES

Assiette de fromages secs 9,00 €

Fromage blanc fermier (GAEC Lapray, Martigny le Comte) 5,50 €

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

9€

Dôme vanille, insert crémeux pistache, moelleux myrtille

Vanilla dome, creamy pistachio insert, soft blueberry

Buchette crème de marron & mandarine, moelleux aux zestes de mandarine

Chestnut cream and mandarin log, soft mandarin zest

Parfait glacé au miel du village & mascarpone, compotée pommes ananas, sabayon Calvados

Frozen parfait with village honey & mascarpone, apple and pineapple compote, Calvados sabayon

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,

Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais 12€