

Menu saisonnier

Entrées

Barigoule d'artichauts, anchoïade, filet de rouget et jambon de pays 15€

Ou

Soupe à l'oignon, gésier confit et foie gras de canard 16€

Ou

Tourte de butternut au lard fumé, noisettes et bleu d'Auvergne 17€

Plats

Dos de lieu noir rôti, mousseline de céleri, sauce vin rouge 25€

Ou

Raviole de daube de bœuf aux blettes 28€

Ou

Côte de cochon au four, poêlée de légumes, jus court au cidre 28€

Desserts

Crème brûlée aux fruits de la passion, crumble et glace avocat 9€

Ou

Crêpe caramélisée aux pommes, glace tatin 10€

Ou

Soupe au chocolat, meringue, chantilly et spéculoos 9€

Le menu entrée, plat, dessert 48€