

# Notre carte

## Nos Entrées :

*Rôtie de Caille aux Olives, mesclun et Toast..... 10,00€*

*Velouté de Potimarron, crème légère au Lard fumé ..... 12,00€*

*Saumon mariné aux Agrumes,..... 16,00€*

*Blinis et crème Ciboulette*

*Soupe de Moules safranée en croûte ..... 16,00€*

*Terrine de Foie Gras, demi-sphère de gelée au Porto..... 18,00€*

*Toast de Pain de mie*

## Nos Plats :

*Ballottine de Poulet farcie aux Noix, Sauce Suprême ..... 16,00€*

*Fricassée de Ravioles et Truite au Muscat ..... 16,00€*

*Dos de Lieu jaune, Sauce aux Crustacés ..... 20,00€*

*Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise ..... 22,00 €*

*Ris de Veau, Sauce Morilles ..... 22,00€*

*Prix nets en euros – Service compris*

*TVA applicable à 20% pour les alcools et 10% pour l'alimentation et les boissons non alcoolisées*

*Toutes nos viandes proviennent de France*

## Nos Fromages

<i>Fromage Blanc Faisselle de la Ferme de Léoncel</i> .....	4,00€
<i>Assiette de Fromages secs affinés de la région et d'ailleurs</i> .....	5,00€

## Nos desserts

<i>Poire pochée à l'Ibiscus et Crème à la Verveine</i> .....	6,00€
<i>Mousse Marron et Vanille,</i> .....	6,00€
<i>Sauce Chocolat au Grand-Marnier</i>	
<i>Mi-cuit au Chocolat, Chantilly Orange amère,</i> .....	8,00€
<i>Tarte Tatin aux Pommes, Mousse de Noix, Caramel demi-sel</i> .....	8,00€
<i>Mystère glacé à la Coco, Coulis Rhum-Ananas</i> .....	8,00€
<i>Coupe glacée (3 boules)</i> .....	8,00€

## Nos Glaces et Sorbets :

*Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Menthe Chocolat, Rhum-Raisin,  
Fraise, Framboise, Citron Vert, Poire.*

**... Bon appétit !**

*Prix nets en euros – Service compris  
TVA applicable à 20% pour les alcools et 10% pour l'alimentation et les boissons non alcoolisées  
Toutes nos viandes proviennent de France*