

## CARTE

### ENTREES

- Millefeuille de foie gras, figue et chocolat, pain aux figues maison 14.00 €
- Palet de foie gras du Sud-Ouest, Chutney du moment et pain maison grillé 14.00 €
- Noix de Saint Jaques dorées, crème de cerfeuil et tuile soufflée 15.00 €
- Suprême de poulet fermier et sucrine, façon César 16.00 €

### PLATS

- Bar peau croustillante, crème safranée, risotto d'herbes 18.00 €
- Médallions de lotte dorée, coulis d'herbes, crémeux de patates douces 19.00 €
- Filet de bœuf grillé, millefeuille de pomme de terre 20.00 €
- Agneau Crousti-Moelleux au jus, carottes confites au miel 21.00 €
- Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlée, jus corsé 22.00 €

### DESSERTS

- Gâteau Opéra, glace moka et croustillant au café 8.00 €
- Tartelette moelleuse aux parfums de pain d'épices, glace vanille 8.00 €
- Soufflé glacé au citron, coque en chocolat blanc et madeleines 8.00 €
- Coulant au chocolat cœur confiture de lait, sorbet cacao 8.00 €
- Sélection de mignardises 8.00 €

*Service compris – TVA incluse au taux de 5.5 %  
Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en CE.*

**MENU A 30.00 €**

- *Tous les jours* -

Palet de foie gras et chutney du moment

*ou*

Daurade marinée en fines tranches, betterave confite

*ou*

Tartelette de canard braisé aux châtaignes

■

Suprême de poulet fermier, orzo crémeux aux champignons

*ou*

Pavé de cabillaud en croûte de parmesan, risotto aux herbes

*ou*

Pièce d'agneau farcie, jus réduit et millefeuille de pomme de terre

■

Choix parmi les desserts à la carte, ou fromage

**MENU A 22.00 € : *Entrée – Plat – Dessert***

- *Tous les jours* -

**Consultez notre ardoise pour découvrir notre menu  
et suggestions du jour**

**NOS FORMULES DU JOUR :**

- *Du mardi au vendredi (sauf jours fériés)* -

**Formule Bistrot à 14.80 € :** *Plat + Café gourmand*

**Menu à 17.00 € :** *Entrée + Plat OU Plat + Dessert*

Pour un accord mets & vins, demandez conseil à notre sommelier.  
Grand choix de vins au verre.