

Les Extras du midi

Magret de canette sauce à l'ananas

21€

Côte de bœuf « Fleur d'Aubrac » pour 2, légumes et champignons sauvages

80€

Formule 19€

Entrées

Terrine de campagne et saucisse séchée, salade de pousse

Ou

Ravioles de cèpes à la crème parmesane

Plat

Suprême de volaille rôti, pied de mouton et jus au thym

Ou

Pavé de merlu rôti sauce à l'échalote

Desserts

Crème caramel

Ou

Saint Marcellin rôti

Plat seul 12€

Entrée plat ou plat dessert 16€

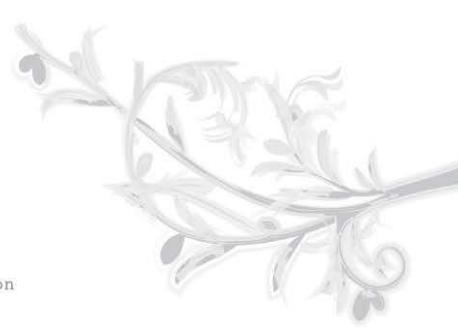
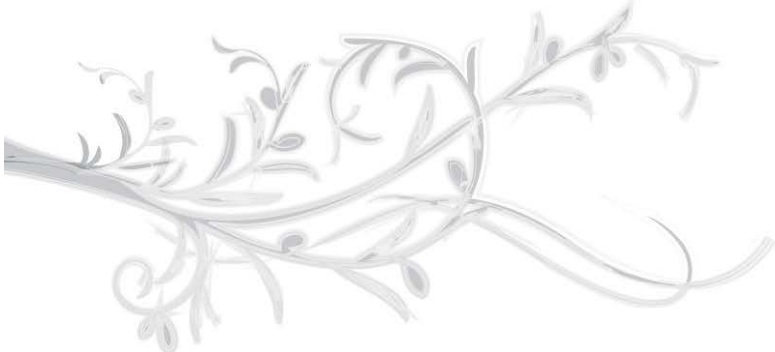
Entrée, plat, dessert 19€

Le midi uniquement du mardi au vendredi

Les Extras sont intégrables dans la formule avec supplément

La carte

Bon appétit !!!



Nos entrées

Risotto à la chanterelle grise et huile de truffe	12€
Ravioles de cèpes au foie gras	14€

Nos poissons

Pavé de saumon rôti, légumes actuels sauce bois boudran	22€
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto au curcuma, jus de daube	26€

Nos viandes

Magret de canard rôti au miel et lavande	23€
Bavette « Black Angus », pommes sautées en persillade et poêlée de chanterelles	26€

Nos desserts

Fondant au chocolat et glace coco	9€
Tarte au citron sur un sablé breton	9€
Sélection de fromage affinés	10€

Menu enfant 12€(jusqu'à 8ans)

Viande ou poisson
Une boule de glace et un sirop au choix

Le soir et dimanche midi uniquement !!!



Bon appétit !!!