



Plats

Prix :16,00€

La mer

Dos de cabillaud rôti, crème de poivrons rouges 16,00€ HT

Pave de saumon cuit à l'unilatéral, crème d'estragon 16,00€ HT

Brochettes de Noix de Saint-Jacques rôties, crème de chorizo 18,00€ HT

La terre

Médallions de quasi de veau fermier IGP Label Rouge Aveyron Ségala rôtis, crème de foie gras 16,00€ HT

Magret de canard de la Ferme de la Belvinière, sauce aigre douce framboise 16,00€ HT

Suprême de pintadeau fondant façon valle d'auge, crème de cidre Fermier local BIO 17,00€ HT

Confit d'échine de cochon de lait, jus corsé 16,00€ HT

Faux-filet d'agneau IGP Écosse, jus de cuisson 18,00€ HT

Filet de boeuf Chateaubriand aux morilles 18,0€ HT

Sur-mesure possible