

A la Carte

Pour bien commencer

Salade fermière avec magret de canard fumé et mousse de foie de volaille au Cognac	9€50
Chèvre chaud aux fines épices avec salade composée et crudité	9€50
Gravlax de saumon avec salade composée du marché et sa crème glacée au moutarde	11€00
Tempura de crevettes à la japonaise sur lit de salades variées	13€00

Nos Plats

Filet de boeuf à sa sauce du chef aux trois poivre ou beurre fines herbes*	22€00
Magret de canard fermier et sa sauce au confit de cranberries*	21€00
Curry de poulet à l'indienne au coco et à la coriandre**	16€50
Tataki de thon aux graines de sésame grillées* (Filet de thon mariné au gingembre et snacké à la japonaise)	19€50
Filet de truite arc-en-ciel snacké et sa sauce à l'aneth**	16€50
Feuilles de brick farcies aux épinards-champignons et fromage de brebis*	15€50
Burger (Aubrac) façon du chef avec jambon cru, salades variées et frites	15€50

*Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison

**Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Les douceurs

Mi-cuit au chocolat, sa glace coco et chantilly	5€50
Trifle aux fruits exotiques, citron et mascarpone (sans gluten)	5€50
Cheesecake aux framboises et aux pistaches	6€50
Crumble aux pommes et myrtilles sauvages (tiède), crème anglaise et glace à la vanille de Madagascar	6€50
Gâteau d'amandes à l'orange, glace crème brûlée et chantilly (sans gluten et sans lactose possible)	6€50
Café ou thé très gourmand	10€

Assiette Fromages

Fromages locaux de chèvre, brebis et vache avec confit de citron au gingembre 8€