

La terrine façon campagnarde chutney de fruits 10€
La panna-cotta de lentille du Puy 10€
Rillettes de poisson et sa crème aigre 13€
La mousseline d'asperge et sa truite marinée 13€
Les asperges cuites à la vapeur dés de bleu et jambon de Pays 20€
Le marbré de veau au foie gras et sa chutney de fruits 20€
Le foie gras Igp Sud Ouest et sa chutney de fruits 22€
Le carpaccio de truite marinée façon Gravlax 22€

Les Poissons

Le poisson suivant l'arrivage sauce safranée 30€
Le cabillaud en croûte d'herbes bisque de homard 32€
Les gambas flambées à la plancha flambée au Whisky 35€

Les Viandes

Le filet mignon de porc à la moutarde et légumes de saison 25€
La volaille de chez Adrien panée, réduction de crème de morilles 30€
Le pavé de bœuf VBF sauce fromagère de notre région 32€
Le filet de canard cuit basse température jus Périgourdin 34€
Le filet de bœuf VBF et ses pommes pont neuf 36€

Les Fromages et Desserts

Fromages d'ici et d'ailleurs 8€
Le Fromage Blanc 8€
Le café gourmand 13€ **supplément 3€ dans chaque menu**
Le dessert du jour Uniquement les midis 10€
La tarte sablée aux fruits de saison 10€
La salade de fruits frais 10€