

ENTREES

<i>Soupe à L'oignons</i> 🌿	12 €
<i>Salade d'Hiver</i> <i>Mache, Aiguillette de Canard, Châtaigne</i>	13 €
<i>Oeuf Cocotte, Saumon Fumé et épinards</i>	14 €
<i>Foie Gras Maison</i>	18 €

PLATS

Poisson du marché; Légumes du moment  20 €

Echine de Porc cuite sous vide 17 €

Fenouil rôti et Polenta crémeuse, Jus de cuisson  

Suprême de Pintade aux cèpes, poireaux glacés 18 €

Pièce du Boucher; Légumes et sauce du moment 22 €

- Pavé de Rumsteak de la ferme des Monts Verts

- Magret de canard de la ferme de Faye

FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés 10 €
Sélectionnés par Angélique 🥛 🍌 🍇

DESSERTS

Parlova 🍊 🥛 8 €

Choux Gourmand au Praliné 🍌 🥛 🍊 10 €

Parfait glacé au Grand Marnier 🥛 🍊 10 €

Café Gourmand 🥛 🍊 🍌 🌿 10 €

Nous avons le privilège de travailler en direct avec des producteurs de la région qui nous fournissent ;

- Mme et Mr Masnet : Les Tomates Anciennes, Les Asperge
- La Ferme de Faye de Marie Dubuisson et Pascal Mazeau : Tout le Canard
- Mme Catherine et Mr Jérémy Martinez : Salades et Légumes de saisons
- Mr Larapidie La Ferme des Monts Verts : Bœuf Limousin - Porc
- Mme Forestier : Les petits champignons

Allergènes et régimes spéciaux

Notre cuisine utilise des produits allergènes dans la confection de certains de nos plats. Si vous êtes concernés par une ou plusieurs allergies, informez notre équipe. Notez que des traces de ces produits peuvent se trouver dans certaines préparations.



Végétarien (Vegetarian)



Crustacés (Crustaceans)



Poisson (Fish)



Soja (Soy)



Fruits à coques (Nuts)



Moutarde (Mustard)



Sulfites (Sulphites)



Mollusques (Mollusc)



Gluten



Ouf (Egg)



Arachides (Peanuts)



Produits Laitiers (Dairy)



Céleri (Celery)



Sésame (Sesame)



Lupin (Lupine)

Our kitchen uses allergens in some of our dishes, if you are subject to any kind of allergies, or diet restrictions, please let our team know.