

# LA CARTE

## ENTRÉES

OEUF COCOTTE LUTTER, VELOUTÉ DE CHORIZO ET CORIANDRE	14 €
TARTE FINE AU CHÈVRE, TOMATES CONFITES, PESTO	16€
PRESSÉ DE CANARD LARDÉ "FOIE GRAS, MAGRET, POULET", PISTACHE ET SUCRINE	16 €

---

## PLATS

FILET DE DORADE SEBASTE GRILLÉ, FONDUE DE CHICONS ET OIGNONS BLANCS, POMMES ANNA SAUCE VIERGE	26 €
MAESTRO DE VOLAILLE LARDÉ, FARCIE FORESTIÈRE, JUS ÉPICÉ, LÉGUMES CROQUANTS ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	26 €
FILET MIGNON DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE MOUTARDE, WOK DE LÉGUMES ET GALETTE DE POMMES DE TERRE	26 €
BURGER DE BOEUF AUBRAC ET CHÈVRE COULANT, OIGNONS CONFITS, PANCETTA GRILLÉE, PAIN TOMATE ET POIVRON AU SÉSAME, POMMES PONT NEUF	25 €
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	24 €

---

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	9€
PAVLOVA CHOCOLAT NOIR GLACÉ CHANTILLY	7 €
TARTE TATIN, GLACE VANILLE BOURBON	8 €
CRÈME BRULÉE CARAMEL	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT COEUR PISTACHE, CRÈME ANGLAISE ET GLACE VANILLE BOURBON	8 €
CAFÉ GOURMAND	8 €



Notre chaque plat proposé est le fruit d'une sélection rigoureuse de produits frais, acquis quotidiennement. Nous sommes fiers de vous offrir une expérience culinaire qui met à l'honneur le meilleur de ce que la terre nous offre, garantissant ainsi des saveurs authentiques et la fraîcheur de nos mets.