

CARTE

* ENTRÉE *

FOIE GRAS DE CANARD FRAIS MAISON	18€
SALADE DE RIS DE VEAU À LA VINAIGRETTE D'HERBES	16 €
CAILLE POÊLÉ SUR SALADE DE LENTILLES DU PUY	16 €
ESCALOPINES DE SAUMON TIÈDES À L'HUILE DE NOISETTES	14€
FRICASSE D'ESCARGOTS AUX PLEUROTES CREUSOISES	10 €

* POISSON *

FRICASSÉE DE LANGOUSTINES AU CHOU	20€
NAVARIN DE NOIX SAINT JACQUES	20€
DOS D'EGLEFIN À L'AGRUME	16€

* VIANDE *

CÔTES DE PORC GUSTOU À LA MOUTARDE DE CHARROUX	16€
MAGRET DE CANARD AUX POMMES À LA CANNELLE	20€
CÔTES D'AGNEAU AUX EPICES DOUCES	22€
FILET DE BŒUF DU LIMOUSIN, SAUCE BÉARNAISE	26€
ACCOMPAGNEMENT DU JOUR	

* FROMAGE *

L'ASSIETTE DES CINQ FROMAGES DE LA RÉGION	8 €
ROCAMADOUR MARINÉS AUX HERBES ET HUILE D'OLIVE	6 €

* DESSERT *

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE À LA VANILLE	9 €
MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT CARAÏBES	8 €
POIRE RÔTIE AU PAIN D'ÉPICES (DESSERT CHAUD)	10 €
GRATIN DE FRUITS (DESSERT CHAUD)	10 €

*Préférant travailler et vous proposer des produits frais,
nous vous demandons de bien vouloir nous excuser en cas de plats manquants.