

Carte Week-end De La Toussaint

* Entrée *

Foie Gras de Canard Frais Maison	18€
Salade de Ris de Veau à la Vinaigrette d'Herbes	16 €
Caille Poêlée sur Salade de Lentilles du Puy	16 €
Escalopines de Saumon Tièdes à l'Huile de Noisettes	14€
Fricassée 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 €

* 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 €

Travaillant en grande majorité des produits frais,
nous vous demandons de bien vouloir nous excuser en cas de manquant