

La carte

Nos entrées

Saumon gravlax /citron –aneth / guacamole doux	16.00
Raviole de grenouilles et panais /crêmeuse de volaille / légumes d'Automne	19.50
Filet de rouget rôti à l'huile d'olive / Croquant aux anchois	21.00
Ballotine de foie gras de canard /compotée de quetsches et cassis	24.00

Nos plats

Filet de daurade Royale/croûte de pain / polenta au lard/huile d'ail	20.00
Veau « dans le jarret » / braisé et émietté/champignons des bois et morilles	22.00
Turbot en filet /girolles – oignons grelots caramélisés/réduction de fumet	26.00
Filet de boeuf Charolais/risotto d'épeautre / betterave/ meurette à la moelle	27.00

Nos fromages

Fromage blanc à la crème du « Gaec du Devant »	4.50
Notre sélection de fromages secs	7.00
Marinade de fromage local/saladine/pain grillé	6.00



**Nos plats sont « faits maison »
Ils sont élaborés sur place
à partir de produits bruts**

Viande de bœuf origine France .Prix net. Service compris