

# Menu de saison – 29 Euro

Ou 25 Euro pour deux plats

(Servi uniquement le soir et le dimanche midi)



Soufflé croustillant aux asperges et au parmesan, crème de petits  
pois

Ou

Carpaccio de magret de canard, laquage asiatique, julienne de radis,  
fines herbes et huiles assemblées

Ou

Foie gras de canard au vin de noix (supplément 7 Euro)



Coquelet mariné-grillé aux épices et au citron, gratin de pommes de  
terre aux lentilles

Ou

Dos de thon, crème de cresson-ciboulette, gratin de pommes de  
terre, patates douces et vitelotes



Tiramisu au thé à la bergamotte, kiwis et mûres sauvages

Ou

Dessert à la carte

Ou

Assiette de fromage du Pic et de la Roselle

## **Menu enfant (plat-dessert): 14 €**

### **Hors d'œuvres, en-cas et tapas**

Assiette de jambon de cochon noir de Vaour	7€
Terrine de dinde aux foies de volaille et au porto	7€
Assiette de fromage du Pic et de la ferme de la Roselle	12€
Assiette de tartines	6€
Foie gras au vin de noix	18€
Fromage mariné aux herbes et à l'huile d'olive	5€

### **Côté bistrot**

Entrecôte (350g +/- 20g), échalotes confites au vin rouge, pomme au four, caillé aux fines herbes, salade verte	21€
Lasagnes aux légumes d'hiver, salade verte	18 €
Confit de canard aux épices douces, pomme au four, caillé aux fines herbes, salade verte	12 €

### **Desserts**

Dariole au chocolat, sauce chocolat, chantilly	6 €
Nougat glacé	8 €
Crème brûlée	6 €
Tiramisu au thé à la bergamotte, kiwis et mûres sauvages	8 €

**Tous nos produits sont frais, locaux dans la mesure du possible et transformés dans nos cuisines**

