

Le Saveurs de Saison..... entrée + plat + dessert = 30€
entrée + plat + fromage ou faisselle+ dessert = 33€



*La pressée de bœuf au céleri et condiments,
vinaigrette d'œufs et estragon 12€*

ou

*La panna cotta au butternut,
aigre doux de coquillages et sésames 12€*



*Le filet de truite rose de chez M Petit, cuit côté peau,
gremolata, « lentillotto » à la crème et lard fumé 19,50€*

ou

*Le jambonneau de volaille à la bière et fruits secs,
son écrasé de pommes de terre 19,50€*



La faisselle nature ou crème ou confiture du moment 5€

ou

L'assiette de 3 fromages du terroir Bugiste 7€



La terrine de pommes confites, sauce caramel, glace vanille 9€

ou

Le brownie chocolat « guanaja » / orange / cacahuètes, son sorbet 9€

Nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris