

CARTE DES SPECIALITES et SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

- L'Escalope de Foie Gras de Canard Frais « à l'échalote »23 €
L' Omelette aux Truffes Noires « Tuber Melanosporum »35 €
L' Assiette de Saumon Label Rouge Ecosse Fumé
« Fumés par nos soins, servie avec des blinis et Crème fraîche Isigny »18 €
La Petite Salade aux Petits Poivrons Doux Farcis à la duxelles «15 €

Toutes les Entrées des différents menus peuvent vous être servies à la carte aux tarifs suivants :

Entrées du Menu à 26 € .. 13 €

Entrées du Menu à 34 € .. 15 €

Entrée du Menu à 42 € .. 18 €

Entrée du Menu à 49 € .. 20 €

Les Plats Principaux

- Le Tournedos Rossini (Viande Origine France : Race Limousine) 35 €
La Caille de Challans Label Rouge « Marinée au Thym » Sauce Poivrade18 €
La Côte de Veau (400gr) « A la Crème et Champignons de Paris »26 €
Le Filet de Canard Rôti « Sauce Aigre Douce au Miel et Vin de Cahors »18 €

Tous les Plats Principaux des différents menus peuvent vous être servis à la carte aux tarifs suivants :

Plats du Menu à 26 € .. 17 €

Plats du Menu à 34 € .. 20 €

Plats du Menu à 42 € .. 23 €

Plats du Menu à 49 € .. 26 €

Les Desserts

Les Desserts sont à Choisir dans les différents Menus,
Certains nécessitent d'être commandé en début de repas.

Desserts du Menu à 26 et 34 € .. 8 €

Desserts du Menu à 42 € .. 9 €

Desserts du Menu à 49 € .. 10 €

Le Fromage de Rocamadour Fermier 2.90 €

Le Plateau de Fromages Affinés 11 €