

Menu à 29,50 €

Entrées (à la carte à 11 €)

- ⇒ Terrine du Chef au Canard et à l'Armagnac, petits légumes marinés, compote de fruits secs
- ⇒ Feuilleté d'Escargots forestière, pesto à la l'ail rôti
- ⇒ Saumon, thon ou Espadon fumés maison, Taboulé aux Algues, Brousse aux Œufs de poisson, Toast
- ⇒ Salade d'Avocat et Pépites de Poulet fuit au Sésame, Sauce Tériyaki
- ⇒ Crème brûlée au Roquefort, Crumble au chorizo, Emulsion à la Poire, quelques feuilles croquantes

Plats (à la carte à 18,50 €)

- ⇒ Poisson du jour selon arrivage, Poêlée à la Vierge, Bisque de Crustacés à l'estragon
- ⇒ Suprême de volaille farcie au Cantal et saucisse de Morteau, fondue d'endives à la crème
- ⇒ Suggestion du Chef « Retour du marché »
- ⇒ Pièce de Bœuf AOC France (+2,50€), sauce au Foie Gras et aux Cèpes, pommes frites
- ⇒ Pavé de Cochon tendre et juteux grillé aux Olives et Fleurs de Thym, Croquette de pommes de terre maison

Desserts (à la carte 9 €)

- ⇒ Coupe de l'Orb (Crème de marrons, financier tiède à l'érable, glace café, Rhum raisin, crème fouettée, caramel écossais, brisure de meringue et noix rôties)
- ⇒ Tiramisu du Chef au Marsala à l'œuf, macération de raisins dorés
- ⇒ Tarte aux pommes façon « Tatin », glace vanille, petit pot de crème à la Cannelle et Tonka (à commander en début de repas)
- ⇒ Moelleux au Gianduja, glace vanille, crème de Whisky
- ⇒ Assortiment de fromages et quelques feuilles à l'huile de Noix et Truffes
- ⇒ Glaces et sorbets

Menu enfant 10 € (Jusqu'à 12 ans)

- ⇒ Steak haché, frites ; Légumes du jour ; Glace