



Pour commencer:

- Trilogie de foie gras (terrine, crème brûlée
escalope poêlée aux pommes) 22,00€
- Oeuf d'Alice cocotte cuit devant vous avec sa mouillette
au pesto et crème de tartuffada 21,00€
- Salade de tomates d'Antan, mousse légère au basilic et
vinaigrette au gingembre, fromage de chèvre flambé
au thym et tuile de parmesan 18,00€
- Verrine de melon à la menthe, tartine de jambon cru
au tartare de tomate, sorbet melon 18,00€

Suivi d'un poisson:

- Pavé de saumon rôti aux escargots, crème persillée 23,00€
- Brochette de noix de St Jacques au safran
des templierès cuites devant vous 26,00€
- Filet de bar sur lit de petits légumes et
crumble asiatique 24,00€



Ou continuer avec une viande:

- Magret de canard rôti en éventail aux baie de cassis 26,00€
- Le fameux ris de veau braisé et sa sauce aux morilles 27,00€
- Filet de boeuf poêlé aux pleurotes 26,00€

- Fromages de notre région 6,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- Délice de pêches blanches compotées à l'estragon, sorbet pêche 10,00€

- Tiramisu aux cerises 10,00€

- Croquant fraise et mousse au chocolat blanc 10,00€

- Dessert de l'Evidence 10,00€
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)

- Cannelloni d'aubergines pochées au sirop farcis à la crème de citron, coulis de cassis et sorbet citron blanc 10,00€