



Pour commencer :

- Crème de potimarron, St Jacques et boudin noir 24,00€
- Foie gras cuit au torchon, purée de coing 24,00€
- Crumble de patate douce et escargots au bleu d' Auvergne 19,00€
- Terrine de raie aux truffes, guacamole d'avocat 25,00€



~ Suivi d'un poisson :

~ Dos de sandre aux douces épices,
crème à l'estragon 24,00€

~ Filet de limande au coulis de poivron 22,00€

Ou continuer avec une viande:

~ Suprême de volaille comme un pot au feu,
foie gras poché et truffes 30,00€

~ Filet de boeuf, coulis d'artichauts au basilic 27,00€



- Fromages de notre région 6,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- Parfait glacé aux graines de pavots, miel de lait 10,00€

- Mille feuille de chocolat blanc, caramel aux truffes 10,00€

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

- Crème brûlée à la pomme de terre 10,00€