

**Nouvelle Carte :
à partir du
mercredi 16 août**



Menu l'entre deux : 38 €

Mise en bouche

**Bûchette de saumon fumé par nos soins,
pamplemousse et fromage frais de Daniel sur un sablé parmesan et sarrasin**

Ou

**Nems de tataki de bœuf, choux chinois,
pommes et légumes croquants, marinade chimichurri**

**Pavé de gigot d'agneau rôti jus corsé,
tapenade au mascarpone et à la sauge**

Ou

Filet de Brosme de nos côtes crème au fenouil

**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**

Dessert au choix

(café gourmand : supplément 1.90 €)

Menu Végé ou pas : 31€

Mise en bouche

**Financier aux amandes,
fromage de chèvre fumé et tandoori,
choux fleur rôti au curcuma et coriandre frais**

Ou

Effiloché de raie petites câpres et citron sauce au whisky

Paupiette de veau aux poivres verts, jus au romarin

Ou

**Risotto de petit épeautre, légumes croquants,
sauce salsa verde copeaux de parmesan**

**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**

Dessert au choix

(café gourmand : supplément 1.90 €)

Ouvert le dimanche midi
le midi : du mercredi au dimanche
le soir : vendredi et samedi

Réservation :

☎ 04 78 48 40 69 ☎

Menu gourmet : 45 €

Mise en bouche

Assiette de 3 entrées :

**Foie gras de canard au pineau des Charentes, brioche tartufata
Saumon fumé par nos soins,
pamplemousse et fromage frais d'en face
Melon rôti au miel et lavande, gambas déshabillée vinaigrette yuzu**

**Pièce de bœuf limousine
sauce aux morilles et lard paysan**

Ou

Grenouilles persillées

Ou

**Pavé de Mostelle de roche,
quenelle de saint Jacques, sauce citronnelle et poivre timut**

**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**

Dessert au choix

(café gourmand : supplément 1.90 €)