

**Nouvelle Carte :**  
**à partir du**  
**mercredi 12 février**

## Menu

Entrée, plat, fromage, dessert : 43€00

Entrée, plat fromage ou dessert : 38€50

### Mise en bouche



#### Trilogie des 3 entrées :

Médailon de foie gras et joue de porc confite,  
dés de mangues rôties et gingembre

Et

Compressé de haddock, crevettes et saumon mariné,  
vinaigrette kumquat et coriandre frais

Et

Tartare de légumes de saisons,  
quenelle de brousse de brebis aux herbes (végé)



Poêlée de cabillaud et encornet, houmous de lentilles vertes  
sauce légère au colombo et moutarde

Ou

Cassolette de cuisses de grenouilles persillées

Ou

Tournedos de canard  
sauce crémée aux poivres verts

Ou

Gratinée de ravioles aux saint Marcellin et noix,  
fondu de poireaux (végé)



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



### Dessert aux choix

(assiette ou 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