

CARTE

ENTREES

Le Velouté de Potiron, Chorizo, Macaroni	8.50 €
La Terrine de Hareng doux « JC David », Salade de Pomme de Terre à la Chicorée	8.50 €
Le Foie Gras de Canard : en Médaille, Panna Cotta à la Noisette, Espuma au Porto Blanc	16.00 €
Le Cèpe : Gnocchi à la Crème de Cèpe, Sauté aux Herbes, et cru à l'Huile d'Orange	16.00 €

PLATS

La Daurade Royale, Choux, Beurre d'Orange	18.00 €
La Saint-Jacques : Snackée, Légumes d'un Pot au Feu, Chanterelles, Sauce Verjus	25.00 €
Le Rumsteack grillé, Grenailles rôties au Thym	18.00 €
Le Pigeon : Filet rôti, Coing, Raviole croustillante aux Châtaignes	25.00 €

FROMAGES

Les Fromages régionaux	8.50 €
------------------------	--------

DESSERTS

Les Glaces Maison	8.50 €
Le Baba à l'Orange	8.50 €
La Mousse Poire/Chocolat chaud	8.50 €
La Figue : Mille Feuilles, Crème à la Vanille de Madagascar *	11.50 €
Le Chocolat : Tarte moderne pur Chocolat, Orange Confite, Crémeux Marron *	11.50 €
Café, Décaféiné	3.50 €
Grand Café, Thé ou Infusion	4.00 €



* A commander en début de repas