

... **SAVEURS DE SAISON** ...

CHAQUE PLAT PEUT ETRE SERVI A LA CARTE ~ Les prix de la carte sont indiqués avec * sous les plats

MENU 28 €

Mise en Bouche - 2 plats au choix - Fromage et Dessert

MENU 23 €

Mise en Bouche - 1 plat au choix - Fromage et dessert

Mise en Bouche Bienvenue

*

Radis « pleine terre » et Feuilles de Chênes

Jambon Cru de Pays ~ Saucisson de « Vieille Brioude »

ou

Œufs « cocotte » au Saumon Fumé et Fondue d'Épinards

Mouillettes Grillées aux Graines de Céréales

12 € *

Filet de Raie Rôti au Sésame

Sauce coco Curry ~ Lentilles Vertes du Puy et Roses d'Ailleurs

ou

Agneau de Pays en deux Façons :

° La Côte Grillée au thym ° L'Épaule Braîsée en pastilla

Couscous pourpre ~ Purée de Pois Chiches ~ Jus au ras el Hanout

16 € *

Plateau de Fromages

ou Fromage Blanc en Déclinaison - Sarrassou , miel -

6 € *

Gourmandises à votre Goût

8 € *

Nos viandes Bovines sont nées élevées et abattues en France