



LES ENTREES

Œuf mollet en meurette, oignons grelots,
champignons boutons et lard fumé - 15€

Velouté de potimarron, brisûres de châtaignes et Abondance - 16€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€€

Saumon fumé maison, crème citronnée - 22€

LES PLATS

Entrecôte grillée, sauce au poivre noir, frites fraîches maison - 26€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes,
purée de pommes de terre - 25€

Daube de joue de bœuf cuisinée en cocotte à notre façon - 26€

Suprême de bar à l'unilatérale, feuilleté de champignons,
sauce crustacés à l'estragon - 29€

Risotto de coquillettes parfumé à la truffe noire,
jambon à l'os et Abondance - 25€

Cocotte de légumes de saison, œuf mollet,
un trait d'huile d'olive - 23€

LES DESSERTS

Fromages de nos belles Montagnes - 12€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€

Millefeuille, mousseline vanille bourbon
et caramel beurre demi-sel - 12€

Île flottante aux amandes effilées - 12€

Poire pochée aux épices et vanille,
crème glacée au chocolat noir - 13€

Brioche perdue aux pralines roses et glace vanille - 13€

Glaces et sorbets du moment (la boule) - 3,50€