

Menu à 31 euros

Cuisses de Grenouilles sautées à l'Ail et au Persil

ou

Salade de Chèvre chaud aux Magrets fumés

ou

Terrine de Viande maison et sa garniture

ou

Brochette de Crevettes et Gnocchis, Velouté de Petits Pois et Lardons

ou

Brique aux Escargots de Montvendre en Persillade et Crème de Cresson



Sanglier façon Daube Provençale et sa Polenta

ou

Suprême de Pintade au Jus de Viande Forestier

ou

Emincé de Bœuf au Poivre Noir

ou

Poisson du Jour au Chou Vert Braisé Sauce Pineau des Charentes

ou

Pavé de Merlu au Risotto Noir Velouté de Potiron



Dessert Maison

Menu à 36 euros

Escalope de Foie Gras , son Velouté de Girolles et Eclats de Marrons

ou

Saint Jacques juste Poêlées, Boudin noir et Crème au Calvados

ou

Foie Gras au Torchon Confiture de Cerises Noires et Olives Confites



Filet de Bœuf au Jus de Viande à l'Ail noir

ou

Ris de Veau aux Morilles

ou

Filet de Poisson du Jour Sauce du Moment

ou

Filet de Cerf Sauce Chocolat et Mûres



Dessert Maison

Menu à 43 euros

Escalope de Foie Gras , son Velouté de Girolles et Eclats de Marrons

ou

Saint Jacques juste Poêlées, Boudin noir et Crème au Calvados

ou

Foie Gras au Torchon Confiture de Cerises Noires et Olives Confites



Filet de Poisson du Jour Sauce du Moment



Filet de Bœuf au Jus de Viande à l'Ail noir

ou

Ris de Veau aux Morilles

ou

Filet de Cerf Sauce Chocolat et Mûres



Dessert Maison

A la Carte

Entrées

<i>Foie Gras au Torchon, confiture de Cerises Noires, Olives Confites</i>	26,00 €
<i>Cuisses de Grenouilles sautées à l'Ail et au Persil</i>	22,00 €
<i>Terrine de Viande Maison et ses Garnitures</i>	15,00 €



Poissons

<i>Pavé de Merlu, Risotto Noir et Velouté de Potiron</i>	20,00 €
<i>Poisson du Jour</i>	23,00 €



Viandes

<i>Filet de Bœuf au Jus de Viande et à l'Ail Noir</i>	24,00€
<i>Ris de Veau aux Morilles</i>	25,00€
<i>Sanglier façon Provençale et sa Polenta</i>	20,00 €



Desserts Maison

à partir de 8,00€

La mer a ses caprices, la terre aussi, veuillez nous excuser de ne pas pouvoir parfois vous servir certains produits.

Menu affaire à 15€

Servi uniquement le midi, hors dimanche et jours fériés

Entrée du jour



Viande garnie

ou

Poisson garni



Dessert du jour

Menu Enfant, 9,50€

Jusqu'à 12 ans

Viande ou Poisson

Dessert

Boisson

Menu à 40€

48 h sur commande

Bouillabaisse Maison

Dessert Maison

Menu à 51€

Menu Confiance

Selon l'humeur du Chef