

Entrées

<i>Aubergine grillée à la mousse de chèvre frais</i>	9 €
<i>Tartare de saumon à l'orange, citron et basilic</i>	11 €
<i>Tartelette de tomates confites, chèvre et tapenade</i>	8 €
<i>Salade estivale et crevettes rôties, vinaigrette d'agrumes</i>	14 €
<i>Mesclun et quenelles de pain de tomates aux gambas frits</i>	14 €

Plats

<i>Risotto aux petits légumes</i>	15 €
<i>Cuisse de lapin dorée à la moutarde blonde et parfum de sauge</i>	16 €
<i>Gigotin d'agneau à la fleur de thym et ail en chemise, jus court</i>	19 €
<i>Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé</i>	21 €
<i>Médallions de lotte en tajine, semoule aux légumes croquants</i>	22 €
<i>Tronçon de loup au fenouil étuvé, jus d'orange réduit</i>	21 €

Desserts

<i>Fromages de pays de chez Thierry YERNAUX « La Musardière », confiture de figues</i>	9 €
<i>Assortiment de glaces ou sorbets de fabrication artisanale</i>	7 €
<i>Soupe de fruits frais de saison, infusion cannelle</i>	8 €
<i>Cœur coulant de chocolat et calisson</i>	9 €
<i>Pâtisseries</i>	9 €

Menu à 28 €

*Aubergine grillée
à la mousse de chèvre frais*

Ou

*Melon façon carpaccio
et chiffonnade de jambon serrano*

*Noisettes de mignon de porc
au miel de lavande et badiane*

Ou

*Cuisse de lapin dorée à la moutarde blonde
et parfum de sauge*

*Assortiment de glaces ou sorbets
de fabrication artisanale*

Ou

Salade de fruits frais de saison

CA