



LES SPÉCIALITÉS

Entrées

- Œuf poché façon « Carbonara » 16,10 €
Sauce au parmesan et au lard fumé, pancetta, petits nids de pâtes fraîches
- Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, 17,90 €
marinade au Yuzu et à l'aneth, baies roses et mesclun aux agrumes

Plats

- Filet pur de bœuf Limousin grillé (250gr), 32,00 €
frites fraîches et légumes de saisons
sauce au choix : poivre vert crème, champignons crème,
provençale, beurre « maître d'hôtel », béarnaise
- Filet de daurade royale en papillote de feuille de bananier, 24,30 €
riz parfumé
- Mignon de porc ibérique rôtis, 26,10 €
Lentilles du Puy au chorizo et jus corsé au porto

Desserts

- Trilogie de mini-desserts artisanaux 9,10 €
(tiramisu spéculoos / crème brûlée amaretto / brownie chocolat et noix de macadamia)
- Trilogie de fromages affinés et accompagnements 9,10 €
(Saint- Marcellin / Le Valèt / chèvre frais)