

LA CARTE

Les entrées

<i>La raviole de foie gras ,bouillon de poule au pot truffé</i>	25.00€
<i>Traditionnelle terrine de foie gras</i>	26.00€
<i>Pâté en croûte d'Aurélien</i>	20.00€

Les poissons

<i>L'escargot d'Yssi,en timbale ,potagère de légumes ,émulsion à l'ail</i>	23.00€
<i>Le homard : en fricassée aux courgettes</i>	45.00€
<i>Le dos de cabillaud légèrement fumé ,pèle mêle de courges au barbecue</i>	30.00€

Les viandes

<i>La queue de bœuf en effilochée ,émulsion de pomme de terre</i>	23.00€
<i>Le traditionnel lièvre à la royale</i>	35.00€
<i>Le foie gras poêlé aux petits légumes et truffes</i>	32.00€
<i>Le filet de veau en croûte de morilles ,salsifis</i>	35.00€

Les fromages

<i>Les fromages du Velay et d'Auvergne</i>	9.00€
<i>La faisselle fermière de Nathalie</i>	5.00€

LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Tous nos desserts sont à 15 € à la carte

Le chocolat , le caramel et cacahuètes

La pomme granny smith ,le chocolat blanc et la betterave

Le citron et la noix de coco
