

# La carte

## Les Entrées

**Le foie gras : 26**

Traditionnel en terrine

**Le pâté en croûte d'Aurélien : 22**

Foie gras et artichaut

**La recette revisitée de mon papa : 23**

grenouilles ,cresson et rattes

## Les Plats Chauds

**La dorade : 22**

juste rôtie aux asperges

**Le rouget : 30**

en filet snacké ,fregola sarda,sabayon au safran

**Le homard : 45**

Jus de crustacés aux petits légumes

**La volaille d'Anthony Coffy : 25**

en deux services ,jeunes poireaux

**Le bœuf Fin Gras du Mézenc: 35**

Poêlé autour de la carotte fane d'Antoine Cornut

**L' agneau Noire du Velay famille Boussit : 35**

en 3 cuissons , légumes printanier

**Le foie gras poêlé aux petits légumes et truffes : 35**

**Les Fromages du Velay et d'Auvergne : 9**

**La faisselle fermière de Nathalie : 5**

## Les Desserts à commander en début de repas: 15

La pêche , le sureau , la bière

La fraise ,rhubarbe et mascarpone

Le chocolat noir , la menthe , le basilic

**Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets,hors boissons,service compris**

