



- E N T R É E S -

Marbré de foie gras de canard, gelée au vin rouge 32€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 40 €

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles 31€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Pigeon cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Côte de veau fermier rôti, légumes de saison à la sarriette 50€

- D E S S E R T S -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Croustillant chocolat et noisettes, sorbet chocolat 15€