

Les classiques de la maison

Toutes les entrées et les plats des menus sont disponibles à la carte .

Les Entrées

Le jambon cru de La Sûre accompagné d'une verdure vinaigrette	16,00 €
Terrine de gibier confit de poire et coing au safran de Cotchia	16,00 €
La salade folle de homard parfumée aux truffes (2 cvts) prix par personnes	20,00 €
<i>La préparation du homard demande du temps ce choix vous imposera un peu de patience</i>	

Escalopes de foie de canard poêlé compotée de figues et sirop de vin rouge	18,00 €
Saint jacques sautées au beurre de truffes	18,00 €

Le homard

la préparation du homard demande du temps, ce choix vous imposera un peu de patience

Le homard est servi pour 2 cvts

1/2 homard grillé et beurre aux épices du monde	22,00 €
Le 1/2 homard décortiqué et sauté à l'huile d'olives, sa bisque réduite et légumes croquants	23,00 €

Les Plats

La Sole simplement Meunière	22,00 €
Les poitrines de Pigeonneau rosée, cuisse confite et escalope de foie poêlée, sauce au madère	28,00 €
Noix de ris de veau rôtie, aux fumet de safran de Cotchia	28,00 €
Râble de lièvre et son duo de sauce, purée au céleri et champignons des bois (2 cts) ppp	24,00 €

Le Lunch du Marché

Menu établi en fonction du marché, annoncé de bouche à oreilles

Servi uniquement le midi du mercredi au samedi inclus

Deux formules vous sont proposées

20 € entrée, plat, café

28 € entrée, plat, dessert, café

Forfait vin comprenant un verre de vin par plat à 7 €

Il ne sera pas apporté de changement dans le menu

Les plats du menu sont disponibles à la carte

Entrée 14 €

Plat 16 €

Les plats précédés d'un  sont élaborés en tout ou en partie avec des produits régionaux

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part