

## Carte

Gourmandise de Roquefort, bouquet de Salade verte au Melon grillé	10.00 e
Croustillant de Langoustines à l'Emulsion de Basilic et Huile d'Olive, pignons de pin	16.00 e
Bouquet de Salade et Queues d'Écrevisses à la Vinaigrette de Citron, Tomates confites	14.00 e
Terrine de Foie Gras frais de canard mi cuit	18.00e
Bar de Ligne légèrement rôti et Sabayon au Champagne	19.00 e
Rougets Flambés sur un lit de thym, Emincés de Poivrons et Oignons, Tomates	16.50 e
Cabillaud rôti sur peau, beurre citronné, brochette de légumes grillés	14.50 e
Pieds de Porc Panés farcis au Foie Gras et aux Pleurotes	14.50 e
Agneau cuit à la Broche et Flambé au Capucin	15.00 e
Carré d'Agneau à la Fleur de thym des Causses et ail confit	20.50 e
Côte de Veau à la Tome Fraîche de Laguiole	18.50 e
Ris de Veau aux Girolles et à la Crème	22.00 e
Rognons de Veau à la crème moutardée	15.00 e
Filet de Bœuf poêlé au Sel Sec	25.00 e
Filet de Bœuf à la Rossini (viandes origine France)	29.00 e
Entrecôte de Bœuf au Roquefort. (origine France)	16.50°
Pigeonneau Rôti et Flambé au Lard et sa Tartine au Genièvre (servi rosé)	20.00 e
Fromages d'ici et d'à côté	9.00 e
Crème Brûlée au Romarin et à la Cassonade	8.50 e
Verrine Coulis Fruits rouges, Fromage Blanc et Fruit de saison	8.50 e
Fondant Chocolat au cœur Cerise Liqueur et Crème Glacée Arabica	9.00.e
Poire façon Belle Hélène	8.50 e