



Voici la Formule que nous vous proposons  
Midi **et Soir**  
du mardi 21 novembre au vendredi 24 Novembre :

**25 € Entrée + plat + dessert / 21 € Entrée + plat / 19 € Plat + dessert**

### ***Entrées***

Terrine de lapin à l'estragon et salade de jeunes pousses

Ou

Cassolette d'encornets au chorizo

### ***Plats***

Épaule d'agneau confite, écrasé de pommes de terre et jus de cuisson

Ou

Filet de saumon, purée de panais rôti et sauce aux herbes

### ***Desserts***

Tarte tatin aux poires, sauce caramel

Ou

Mousse aux deux chocolats

**Nous vous proposons également une ardoise  
si vous souhaitez déjeuner ou diner à la carte  
du mardi au dimanche :**

### ***Entrées :***

Butternut rôti, crème de champignons, girolles fraîches et sauce à la noisette 9€

Royale de foie gras, châtaignes en chantilly et rôties 14€

Tartare de Saumon, fumé en salle, citron, huile d'olives et agrumes 10€

### ***Plats :***

Le Médaillon de lotte à l'armoricaine, pomme de terre et légumes vapeur 20€

La Joue de bœuf confite (350gr) au vin rouge du Pic Saint Loup, oignons des Cévennes,  
carotte et écrasé de pommes de terre 22€

Le filet de St Pierre sauce hollandaise, panais rôti et en mousseline 24€

La Caille en crapaudine caramélisée au miel, mousseline de vitelottes aux marrons et poire  
pochée 28€

Le Rumsteck Aubrac (Aveyron) mûré 3 semaines cuite au beurre, pommes de terre  
grenailles au four  
10€ les 100gr (minimum 200gr par personne)

La côte de bœuf Aubrac (Aveyron), mûrée 3 semaines, sauce Béarnaise, écrasé de  
pommes de terre à la truffe  
12€/ 100 gr (entre 800gr et 1kg600)

### ***Desserts :***

Tarte citron maison meringue et zestes de citron vert 9€

La Royal au chocolat et praliné 9€

Dôme façon cheesecake à la menthe fumé au bois d'eucalyptus, marmelade de  
kiwi et sablé breton 10€

Assiette de fromage affinés 11€

# Pizzas

(du mardi midi au samedi soir, hors dimanche midi)

## *La Prosegherita*

Base sauce tomate maison, basilic frais,  
mozzarella di bufala

11 euros

## *La Biquette et maya*

Base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord,  
caramel de miel aux noix

13 euros

## *La Puissance 4*

Base sauce tomate maison, fior di latte, gorgonzola, taleggio,  
camembert di bufala BIO

17 euros

## *La Tartufa*

Crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano,  
jambon blanc truffé, copeaux de truffe  
et roquette

20 euros