



Nous vous proposons également une ardoise si vous souhaitez déjeuner ou dîner 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