

## Les entrées :

🔗 Notre Foie Gras de Canard Cuit en Terrine et Tartare de Figues au Coulis de Pomme  
Producteur Didier Cotte à Blond

🔗 17.80€

Foie Gras de Canard Poêlé, Compotée de Coings, Sauce Porto

Producteur Didier Cotte à Blond

🔗 14.50€

Une Blanquette de Lotte aux Petits Légumes "Emulsion de Sauce Américaine"

🔗 17.60€

Tarte Fine de Noix de Saint Jacques sur une Fondue de Poireaux "Huile de Vanille"

🔗 13.50€

Une Gaufre Moelleuse de Pomme de Terre à la Ciboulette

Et une Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Son Jus Légèrement Parfumé à l'Ail

🔗 17.50€

Une Fricassée de Ris de Veau à l'Ancienne, Son Jus Réduit et Déglacé au Porto

## Les plats :

Pour une commande directe, le temps de préparation et de cuisson est d'environ 15 minutes

- 21.00€  
Filet Mignon de Biche, Son Gratin de Pomme de Terre au Lard, Sauce Grand Veneur
- 22.90€  
Filet de Bœuf Limousin "Tuile de Légumes" Sauce au Vin de Bordeaux
- 21.00€  
Demi Pigeon Rôti, Son Jus de Viande Une Purée de Salsifis et Poêlée de Cèpes
- 24.90€  
Filet de Bœuf Limousin "Préparé Façon Rossini"  
Accompagné d'une Escalope de Foie Gras Poêlée
- 15.00€  
Filet de Saint Pierre Poêlé, Un Risotto Maison, Sauce Noilly
- 16.00€  
Dos de Brochet Beurre Blanc sur Une Jardinière de Légumes
- 6.50€  
Notre Sélection de Fromages du Pays  
*Fromages de Vache et Chèvre de La Ferme de M. Mme Jousse à l'Age de Saint Auvent*  
*Fromages de Chèvre de la Ferme de La Source Vive M. Barbot à Javerdat*

## Les desserts :

A commander en début de repas.

Nos sorbets sont de fabrication maison

- 8.60€  
Crèmeux Chocolat Brunoise de Poire Caramélisée en Coque de Chocolat Grand Cru de Chez Cluizel  
Son Sorbet Poire
- 8.60€  
Notre Palette Dégustation de Nos Quatre Sorbets Maison  
Son Coulis de Fruits Rouges
- 8.60€  
Un Jubilé de Griottes Flambées devant vous au Cognac  
Glace Vanille et Chantilly Maison
- 8.60€  
Cappuccino Exotique et Sa Madeleine Maison  
*(Coulis de Mangue, Brunoise d'Ananas, Sorbet Banane et Crème Mascarpone à la Vanille)*
- 8.60€

Nage de Clémentine, Infusion au Poivre de Sichuan, Sorbet Orange Sanguine