



## Entrées

Petite chartreuse d'œuf fermier, consommé de poule à l'huile de noisette	12 €
Langoustines rôties à la paysanne	18 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées	17 €

## Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Pot au feu de joue de bœuf à la truffe noire	26 €
Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties, bouillon corsé aux champignons de Madiran	31 €
La poule au pot	29 €



Plat végétarien :

Choux fleur rôti aux quatre épices, crème de lentilles corail	18 €
---	------

## Garnitures

4 €  
(hors plat)

Topinambours braisés
Lentilles vertes du Puy cuisinées au cantal
Riz pilaf
Légumes au bouillon

## Fromages

Selection de fromages affinés (Crèmerie du Gabizos)	12 €
--	------

## Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Mousse au chocolat, crumble de noisettes	9 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €
Soufflé au pamplemousse, sorbet pamplemousse rose (seulement le soir)	11 €
Brioche perdue, caramel au beurre salé et chantilly onctueuse (seulement le soir)	11 €

