

## MENU A LA CARTE

Cuisine de saison faite « maison »  
Seasonal « home made » food

### **ENTREES (8.00€)**

Tartare de poisson et son sablé parmesan aux tomates confites

Salade de lentilles, lardons, oignons, œuf mollet et sa tuile emmental

Velouté de carotte au cumin

Terrine de bœuf confit, façon pot-au-feu

### **PLATS (17.50€)**

Poisson poêlé (selon arrivage), risotto aux champignons, sauce vin blanc

Joue de porc confite au vin rouge et son écrasé de pommes de terre

Parmentier de canard confit et de patate douce, sauce Porto

Râbles de lapin farcis au chorizo, poêlée de carottes et de choux chinois

### **FROMAGES (7.50€)**

*(A demander lors de la prise de commande SVP)*

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau »

### **DESSERTS (7.50€)**

Croquant chocolat et sa mousse caramel, coulis fruits exotiques

Tiramisu revisité aux agrumes

Moelleux amande et ses pommes poêlées, glace vanille

**MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€**

**PRIX NETS**