

CARTE

ENTREES

Poire Williams et déclinaison de choux	15€
Velouté de potimarron, lard grillé et chèvre affiné	15€
Foie gras mi-cuit, chutney d'oignon au muscat	23€
Cannelloni de thon au yaourt, vinaigrette grenade et citron vert	15€

PLATS

Burger du Chef, joue de bœuf effilochée, vieux cheddar et confit d'oignons rouges	25€
Poisson selon arrivage, risotto de petit épeautre de Sault	28€
Gnocchi aux truffes, coulis de champignons et parmesan	31€
Salade Gourmande : chèvres chauds, truffe, grenailles, tomates séchées et lard	21€

VIANDES (accompagné d'un écrasé de pomme de terre et jus de viande maison)

Pluma de cochon ibérique	34€
Pressé de jarret de cochon braisé du mont Ventoux	28€
Filet de bœuf Charolais	32€
Filet de bœuf Rossini	45€
Cœur de ris de veau*	35€
Côte de bœuf Charolaise pour 2 personnes	79€
Tartare de bœuf Charolais (accompagné de frites maison et salade)	22€
Supplément -sauce bleu	3.5€
-sauce morilles	8€
-truffe	8€

Toutes nos viandes sont d'origines françaises. * Origine U.E selon disponibilité

DESSERTS

Pomme Canada, flan parisien à la vanille et caramel de cidre	12 €
Amandine, crémeux citron et châtaigne	12 €
Mi-cuit au chocolat noir (env. 10min de cuisson)	10 €
Champagne gourmand	19 €
Café gourmand	16 €
Assortiment de fromages frais et affinés	15 €