**Les suggestions à la carte**

❖ Omelette aux cèpes et salade verte 14€

❖ Cuisse de canard confite, poêlée de pommes de terre et salade verte 14€

**Le Traditionnel 28€**

(Entrée-plat-dessert 25€)

Assortiment de nos charcuteries et crudité 9€

Ou

Tourte aux noix et Roquefort, salade verte 9€

Ou

Notre fricandeau poêlé, salade verte 9€

❖❖❖❖

Tripous « Papillon », pommes de terre vapeur 14€

Ou

Truite Bio du Durzon et légumes du moment 14€

Ou

Gigot de mouton de l’Aveyron garni 14€

❖❖❖❖

3 portions de fromages 6€

❖❖❖❖

Croquignole

Ou

Tarte au chocolat noir, crème Anglaise

Ou

Glace ou sorbet

**Pas de changement de plat sur les menus**

Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus

Tarifs à la carte



**Le Gourmand 40€**

(Fromage ou dessert 37€)

Foie Gras poêlé sur notre pain au maïs,

et petites griottes de St Jean à l’alcool 19€

Ou

Noix de St Jacques saisies, effilochée de légumes, sauce au beurre blanc 19€

❖❖❖❖

Ris d’agneau à la persillade, pâtes fraîches, réduction de jus de viande 22€

Ou

Nage de lotte et légumes dans un bouillon de volaille, aïoli au safran de St Jean 22€

❖❖❖❖

Plateaux de fromages affinés 12€

❖❖❖❖

Dessert au choix

**Enfants (jusqu’à 12 ans) 12.50€**

(plat-dessert 9.50€)

Pâté, saucisse sèche et salade

❖❖❖❖

Tranche de gigot pommes de terre

Ou

Omelette au gruyère, légumes

❖❖❖❖

Glace ou sorbet

**Menu du jour 16€**

(Servi uniquement le midi en semaine

Hors jours féries)

Entrée du jour 6.50€

❖❖❖❖

Plat du jour 10.50€

❖❖❖❖

Dessert du jour ou 2 portions de fromage 4€

**Nos desserts**

Tarte façon Tatin à la rhubarbe, caramel crémé 9€

(Commande en début de repas)

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange 8€

Croquant à l’ananas, pailleté planteur punch 9€

Tarte au chocolat noir, crème Anglaise 8€

Verrine fruits rouges, mousse à la sauge de notre jardin 9€

**Glaces et sorbets 6€**

Vanille

Caramel

❖❖❖❖

Fruits rouges

Poire

Tous nos desserts, glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins