

Nos Suggestions du Moment

Les Entrées

Velouté de céleri, poêlées de champignons (7/9) 13.50€

Et dés de foie gras de canard

Salade gourmande Périgourdine (16€/3/7) 19.50€

Coquille St Jacques, gratinées, sauce homardine (16€/2/7) 22€

Les Plats

Rognon de veau (16€/3) 26.50€

(Moutarde à l'ancienne ou sauce Madère)

Côtes d'agneau grillées, son jus à l'ail, herbes de Provence (1/8) 28,50€

Tendresse de Veau en basse température à la truffe (16€/3) 29€

Sole petit bateau 350g-400g (1/5/7) 46€

Les Desserts

Pavlova aux agrumes(3/7) 8.50€

Tartelette ananas et chocolat, chantilly au rhum (3/7/12) 11€

Parfait glacé façon Mont-Blanc (3/7/8) 11€

Nos Incontournables

Potage du jour 12€

L'Ardoise de Jambon Pata Negra (16€) 26€

Foie gras de Canard mi-cuit (16€) 26€



Bouchée à la reine (1/3/7/9) 27€

Filet de Bœuf grillé, sauce au poivre vert ou béarnaise (3/9) 38€

Filet de Bœuf Tartare (3/9) 34€

Châteaubriand en 2 services (min 2pers) (7/9) 80€

Suggestion végétarienne 25€



Café glacé (3/7/8) 10€

Dame blanche (3/7/8) 10€

Crème brûlée au poivre de Timut (3/7) 8.50€