

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

- Fricassée d'escargots aux champignons en persillade (sup 2€) Snails with mushrooms and persillade
- Salade de betterave et œuf mimosa Beets and mimosa egg
- Saumon de Norvège mariné à la badiane et cardamome, pickles de betteraves, blini (sup 4.9€) Marinated raw salmon
- Toast de cabécou du Périgord rôti au thym, bouquet de salade et vinaigrette au miel Roasted goat cheese with thyme
- Foie gras de canard marbré à la crème de truffe en terrine maison, compotée de poire (sup 5.9€) Homemade duck foie gras
- Pour accompagner votre foie gras : Vin Moelleux Côte de Gascogne Elixir de Joÿ (4.2€ le verre)
- Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole
- Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

- Filet de canette aux airelles, purée de céleri Duck fillet with cranberries, celery puree
- Dos de lieu noir à l'estragon, poêlée de légumes et pomme vapeur Black locust with vegetables
- Blanquette de cabillaud et riz pilaf (sup 2€) Blanquette of cod and rice pilaf
- Steak de thon à l'aneth, risotto au parmesan et légumes (sup 4€) Tuna steak with dill, risotto and vegetables
- Souris d'agneau braisée au romarin et sa pomme purée (sup 6€) Braised lamb mice with rosemary and mashed potatoes
- Pavé de gigot d'agneau au thym et écrasé de patate douce (sup 4€) Lamb steak grilled with thyme
- Suprême de poulet fermier aux champignons, pommes de terre sautées et poêlée de légumes Chicken, vegetables
- Burger Savoyard maison: Tomme de Savoie, steak haché, viande des grisons, compotée d'oignons (sup 2€) burger
- Tournedos de bœuf aux baies de Sichuan ou béarnaise, pommes sautées et légumes (sup 5€) Beef tournedos with pepper
- Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et salade Prepared beef tartar, fried potatoes and salad
- Bavette d'ailou grillée aux baies de Sichuan ou béarnaise, pommes sautées et salade Sirloin steak (pepper Sichuan or béarnaise)
- Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes servie chaud) Vegetarian dish
- Changement de garnitures : légumes frais (sup 2€)

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

- Crème au caramel maison Caramel cream
- Tarte Tatin et sa boule de glace vanille (sup 2€) Tarte Tatin, vanilla ice cream
- Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar
- Café gourmand (sup 2.8€). Thé gourmand (sup 3.2€) Coffee or tea with assorted desserts
- Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)
- Glaces artisanales aux choix : vanille, chocolat, fraise, citron Ice cream choices
- Fromage blanc au coulis de framboises maison French style cottage cheese with raspberry sauce
- Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate