

Nos entrées

- Terrine de campagne aux foies de volaille confits et condiments 8.00
- Brochette de gambas aux épices d'orient sur taboulé à la menthe fraîche
14.00€
- Croustillant de chèvre chaud aux fines herbes et mesclun vinaigré 8.00€

Nos plats

- Filet de dorade sur la plancha, beurre citronné
et légumes du moment 14.00 €
- Onglet de bœuf grillé sauce aux échalotes, petits légumes et
Pomme de terre en robe des champs 16.00€
- Risotto crémeux aux champignons et pesto d ail des ours 12.00€
- Assiette de fromages et salade du moment 6.50 €

Nos desserts

- Tarte amandine à la poire 6.00€
- Coupe de fraises de Luant en melba 6.80€
- Petit pot de crème au chocolat et son financier 6.00€