

Les entrées

*Un carpaccio de lotte et artichauts à l'huile de noisette,
Roquette et dentelle de blé noir à la fleur de sel.*

*Un feuilleté d'escargots de Bourgogne aux morilles et pleurotes,
Montés au beurre d'ail, saladine au xérès.*

*Une pastilla de foies et cœurs de volaille aux fruits du mendiant,
Mâche sucré/salé et jus de couscous.*

*Les légumes méditerranéens façon antipasti,
Eventail de filets de rougets et sauce vierge.*

*Comme une pissaladière tomates/oignons,
Brochette de filets de cailles au lard et pruneaux d'Agen.*

*Un velouté Dubarry servi accompagné de crevettes grises,
Foie gras et sommités de choux fleur.*

Les plats

*Un pavé de cerf rôti, pomponnette de choux vert aux légumes,
Ecrasée de pommes de terre/carottes à l'ancienne et sauce aux airelles.*

*Un filet d'aile de raie au beurre d'agrumes,
Galette de maïs et billes de légumes étuvées.*

*Une côte de veau, rôtie au beurre moussant, pommes grenaille à la graisse de canard,
Champignon de paris et sauce foie gras/truffe. (Sup. 4 Euro)*

*Un pavé de cabillaud cuit à la vapeur, riz aux poireaux,
Petits pois à la française et émulsion d'ail rose de Lautrec.*

*Un magret de canard, poêlée de champignons des sous-bois,
Frites de céleri rave et sauce gingembre.*

Le chou farci et son embeurré.

Les desserts

Le pot au chocolat mousse et glace vanille.

Le café gourmand de « la raffinerie ». (sup.1.5 Euro)

Une tarte Tatin d'ananas façon Pina Colada, glace coco et mousse rhum.

Un moelleux coco/pommes, gratin de fruits rouges et glace stracciatella.

Une charlotte vanille, cœur de caramel au beurre & pommes rôties au sucre roux.

Une aumônière de fruits d'hiver, sauce chocolat à la cannelle et glace en harmonie.

Le café douceur. « Prune de Souillac » (sup. 3 Euro)

NOS FORMULES

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

29 Euros

1 entrée, 1 plat

22,50 Euros

1 plat, 1 dessert

22,50 Euros

Assiette de fromages affinés

6,50 Euros

Menu enfant

Filet de poulet rôti, pommes frites, glace 2 boules et une boisson

12 Euros

HORS FORMULES

Entrée 8 Euros

Plat 18 Euros

Dessert 8 Euros

Si vous avez un impératif horaire n'hésitez pas à nous le signaler à la prise de commande.

Prix en euro net TTC dont TVA à 7%