

### CARTE D'AUTOMNE



 Les oeufs en meurette de Fleur de Thym - 7,60 €

 Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan - 7,60 €

 Terrine de lièvre en croûte au foie de canard et crumberry - 7,90 €

 Salade "automnale" (mesclun, magret de canard fumé, pommes fruit, noix, comté, tomates) - 12,50 €

 La petite salade "automnale" - 7,90 €



 Tartare de bœuf "préparé" par nos soins ou le César (légèrement poêlé) pommes de terre et salade verte - 16,50 €

 Tartare de saumon coupé au couteau, pommes de terre et salade verte - 15,00 €



 Pièce de bœuf sauce Saint Marcellin avec son flan de potiron aux figues pommes de terre persillées et sa roquette - 17,00 €

 Filet de Dorade Royale à l'unilatérale, farandole de fenouil caramélisé et ses agrumes au basilic, petite roquette - 19,00 €

 Pavé de Lotte rôti à l'émulsion d'aïoli sur son lit de légumes d'automne en julienne, petite roquette - 17,00 €

 Pluma Pata Negra à la plancha et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge tout simplement - 19,00 €



 1/2 St Marcellin de la Mère Richard - 3,50 €

 Fromage blanc à la crème - 3,00 €



 Tous nos desserts maison - 5,50 €

Nos desserts "Maison" sont indiqués sur le tableau en salle et vous seront néanmoins proposés.

Nous sommes tributaires de l'arrivage pour les poissons et de l'humeur du boucher pour les viandes

Prix nets en euros – Toutes taxes incluses