



LA CARTE



fait maison

LES ENTREES

Timbaline d'Aubergines, Coulis de Poivrons Rouges	16 €
Raviole Ouverte Miettes de Morue Aioli Crémeuse	18 €
Crème Brûlée au Foie Gras de Canard	18 €
Mi-Cuit de Bœuf, façon Carpaccio ,Saveurs des sous-bois	19 €

La Planche Oustaloun : V.G 26 €

Salade,Verte, Velouté de Choux-Fleurs ,Clafoutis Champignons,
Cake Carotte, Endive Braisée, Pomme de Terre au Four

L e Camembert Rôti : 29 €

Camembert de Normandie Rôti (150gr)

Assortiment de Charcuterie Italienne et Pommes de Terre au Four

LES PLATS

Filet de Caille , Miel Thym 	31 €
Échine de Sanglier ,Réduction de Vinaigre Balsamique	29 €
Poisson du Marché, Légumes de Saison, Parfum de Cidre	32 €
Pichana de Boeuf au Bleu 	36 €

Tous Plats pris en direct nécessite un temps de préparation de 30 mn

LES DESSERTS

Glaces & Sorbets : (2 boules minimum) Pôle Sud artisan glacier	3 €/b.
Fromage Blanc au Miel	7 €
Chèvre à l'huile d'olives Atelier fromager des Calans	10 €
Soufflé Glacé au Grand Marnier	11 €
Pommes Rôties ,Fraîcheur Bulgare	11 €
Moelleux aux Marrons, Crème Vanille	11 €
Café Gourmand	12 €
Champagne Gourmand (Coupe Champagne 15 cl)	18 €