

## La Carte

### Les Entrées

Fricassée de noix de saint jacques aux champignons	20,00 €
Filets de rouget froid confit farci au pélarдон	18,00 €
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés <i>plat signature</i>	20,00 €

### Les Plats

Le poisson selon arrivage <i>poisson cuit au beurre et sauce du moment selon le produit</i>	23,00 €
Ris de veau en fricassée comme autrefois <i>plat signature</i>	23,00 €
Filets de caille poêlés en sauce au porto	23,00 €
Boeuf confit aux asperges vertes	23,00 €

### Desserts

La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00 €
Le pélarдон frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00 €
Coupe gourmande de crème glacée artisanale	10,00 €
Le choux Burger à la crème diplomate aux fruits rouges	10,00 €
La Pavlova printanière aux fraises	10,00 €
Le baba au rhum et crème fouettée <i>dessert signature</i>	10,00 €

### Cuisine fait maison

*Produits français et u.e Pélarдон de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limités cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excusez par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé grasse de canard œuf frais*