

## La Carte

### Les Entrées

Bouillon de poule et légumes Queues de Gambas black tiger pochées	16,00 €
Rouelle froide de poulet farce de poireaux fondus	18,00 €
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés <i>plat signature</i>	20,00 €
Vol au vent de noix de saint jacques snackées	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 "plat signature"	23,00 €
Filets de caille poêlés en sauce au porto	23,00 €
Paleron de porc braisé et confit	23,00 €

### Desserts

La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00 €
le pélardon frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00 €
Le 100% pommes du Vigan et miel de Lozère sur biscuit sablé	10,00 €
L'entremet au chocolat	10,00 €
L'entremet aux poires rôties sauce vanille <i>Entremet aux marrons sur biscuit et sauce anglaise</i>	10,00 €
Le baba au rhum et crème fouettée	10,00 €

### Cuisine fait maison

*Produits français et u.e Pélardon de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limitées cependant il peut y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excuser 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*