

## La Carte

### Les Entrées

Nougat de pélardon de Mathieu Rio de saint Bénézet et gâteau d'oignon rouge	18,00 €
Fricassée de noix de saint jacques françaises rôties et flan de poireaux	22,00 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés <i>signature</i>	22,00 €

### Les Plats

Roti de lotte au chorizo cuit au beurre et jus crémé	25,00 €
Ris de veau en fricassée comme autrefois "plat signature"	26,00 €
Paleron de porc français braisé au romarin et miel	23,00 €
Jarret de bœuf confit au jus de veau	23,00 €

### Desserts

La planchette de fromages affinés de Laëtitia Gaborit ( M.O.F)	10,00 €
Le marronnier et crème glacée <i>biscuit au beurre mousse de châtaignes et crème de marron (faugier)</i>	10,00 €
L'entremet aux poires et caramel	10,00 €
Le rocher au chocolat croustillant	10,00 €
Le baba au rhum et crème citron	10,00 €

### Cuisine fait maison\*

*Produits français et u.e Pélardon 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 \*Cuisine fait maison sauf crème de marron*