

Les entrées froides

| | |
|---|-------------|
| <i>Terrine de foie gras de canard mi cuit chutney de fruits de saison</i> | <i>6€90</i> |
| <i>Foie gras de canard poêlé sur toast, petite salade fine</i> | <i>7€80</i> |
| <i>Mesclun se salade au foie gras et magret fumé</i> | <i>6€90</i> |
| <i>Saumon fumé par nos soins et ses toasts crème ciboulette</i> | <i>5€90</i> |
| <i>Carpaccio de truite au vinaigre balsamique et agrumes</i> | <i>5€20</i> |

Les entrées chaudes

| | |
|--|-------------|
| <i>Tourte aux champignons et son mesclun</i> | <i>3€70</i> |
| <i>Tourte au saumon et son mesclun</i> | <i>3€70</i> |
| <i>Feuilleté au ris de veau</i> | <i>6€00</i> |

Les poissons froids

| | |
|--|-------------|
| <i>Saumon reconstitué</i> | <i>4€70</i> |
| <i>Saumon fumé par nos soins</i> | <i>4€90</i> |
| <i>Roulé de saumon</i> | <i>4€30</i> |
| <i>Saumon mariné aux agrumes</i> | <i>4€30</i> |
| <i>Duo de poissons (saumon fumé et truite marinée)</i> | <i>7€20</i> |

Les poissons chauds

| | |
|---|-------------|
| <i>Tatin de tomate, filet de bar poêlé vinaigrette agrumes et herbes fraîches</i> | <i>7€20</i> |
| <i>Dos de sandre rôti vin d'épices</i> | <i>6€90</i> |
| <i>Pavé de saumon poêlé vinaigrette parfumée coriandre et cumin</i> | <i>5€40</i> |
| <i>Filet de dorade rôti caramel de carotte au thym</i> | <i>6€20</i> |
| <i>Omble chevalier poêlé jus d'écrevisses riz sauvage</i> | <i>6€90</i> |
| <i>Aumônière lotte et Saint Jacques jus d'écrevisses</i> | <i>7€00</i> |
| <i>Filet de dorade royale, méti - méto de légumes et jus d'écrevisses</i> | <i>7€40</i> |

Trou Normand

| | |
|---|-------------|
| <i>Sorbet pomme verte Calvados</i> | <i>1€75</i> |
| <i>Sorbet poire eau de vie de poire</i> | <i>1€75</i> |
| <i>Trou Aveyronnais au ratafia</i> | <i>1€75</i> |

Les légumes

Assortiment de 2 légumes 2 € 70

Le petit chou farci
Fond d'artichaut Provençal
La poêlée forestière
Le gratin Dauphinois
Le fagot de pointes d'asperges
Sauté de pois mange-tout aux pommes de terre
La poêlée de cèpes (supplément 3 € 40)
Aligot
Légumes verts selon la saison

Les viandes

| | |
|--|---------------|
| <i>Grenadin de veau fumé jus aux herbes fraîches</i> | <i>8 € 75</i> |
| <i>Rôti de noix de veau et son jus</i> | <i>7 € 40</i> |
| <i>Filet de bœuf rôti</i> | <i>8 € 30</i> |
| <i>Accompagnement sauce Roquefort / Poivre</i> | |
| <i>Pièce de bœuf rôtie</i> | <i>7 € 40</i> |
| <i>Pave de bœuf poêlé aux herbes des garrigues</i> | <i>7 € 90</i> |
| <i>Épaule d'agneau farcie mousseline aux cèpes</i> | <i>6 € 90</i> |
| <i>Gigot d'agneau au romarin</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Suprême de pintade aux morilles</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Le pigeon pané au pain d'épices et son jus</i> | <i>7 € 30</i> |
| <i>L'effilé de magret de canard poêlé au Marcillac</i> | <i>6 € 20</i> |

Les fromages

1 € 70

Plateau de fromages de nos régions

Cabéccu de chèvre
Cabéccu de vache
Laguiole
Roquefort Combes
Saint Nectaire
Brique de brebis

1 € 20 de supplément avec pain aux noix et salade

Les desserts

| | |
|---|---------------|
| <i>Amonière de fruits poelés coulis caramel</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Coulant au chocolat, sirop à la verveine ou au thé d'Anzac</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Feuillantine de fraises et framboises</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Soufflé au grand marnier</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>Assiette des douceurs - coupelle de fruits rouges frais (selon saison)</i> | |
| <i>- croquant au chocolat</i> | <i>6 € 20</i> |
| <i>- soufflé</i> | |
| <i>Dentelle de fruits de saison glace vanille coulis aux fruits rouges</i> | <i>6 € 20</i> |

Café et son chocolat *1 € 20*

Y compris pain, petit pain individuel

Tarif T.T.C. par personne

Si vous avez choisi de nous confier votre apéritif de mariage ou votre repas de mariage, nous vous demandons d'avoir l'amabilité de nous confirmer par écrit votre décision dans un délai de 30 jours, ceci pour nous permettre d'établir un calendrier définitif des prestations que nous aurons à honorer en fonction de la demande de la clientèle.

Nous assurons deux prestations maximum par week-end.

En vous remerciant pour votre compréhension.

Les prix figurant sur la présente carte sont valables pour 2009.

Nous sommes dans l'impossibilité de garantir le maintien du tarif pour 2010.

Celui-ci est susceptible d'être révisé - sauf pour la prestation - en fonction de

L'évolution du prix des denrées.