

## **Nos Viandes \*\***

<b>Pièce de boeuf rôtie à la fleur de sel</b>	<b>24€</b>
<b>Gnocchis de pomme de terre, beurre de sauge, Crèmeux de petits pois</b>	
<b>Ris de veau, belle pomme dorée, légumes primeurs</b>	<b>32€</b>
<b>Poudrée de réglisse, jus réduit</b>	
<b>Coeur de Filet de boeuf du Limousin, Croustillant jardinier</b>	<b>35€</b>
<b>Jus de foin tranché à l'huile de noix Bio Vigeon</b>	

**Trilogie de Fromages 6,00€**

## **Nos Desserts 8,50€**

<b>Glace et Sorbet, fruits frais, madeleine au mie</b>
<b>Billes de melon infusées au miel, Chantilly citron basilic, crumble</b>
<b>Palet sablé, Crèmeux diplomate aux agrumes</b>
<b>Comme un sablé au sucre cassonade, Variation de fruits rouges</b>
<b>Eclats de meringue, Sorbet framboise</b>

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*\*Plat n'étant pas élaboré avec 100% de produits bruts*

*Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter le personnel de salle*

*\* Glace non fait maison    \*\* Viande de provenance européenne*