

Les Entrées

Les Escargots :

La douzaine à la bordelaise :

(sauce tomates et Serrano).

14 euros

La Salade Affinée :

Serrano 8 mois d'affinage,

parmesan 12 mois d'affinage, gressins et salade.

12 euros

Le chèvre chaud et magret fumé du Sud-ouest :

Dans sa déclinaison de tomates et maïs grillé.

15 euros

Le Poulpe :

Flambé au sésame sur son tartare de tomates, fèves,

algues noires et mousse wasabi.

16 euros

La Terrine « maison » :

De volaille et porc aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

12 euros

Les Plats Garnis

L'Aile de Raie :

A la Grenobloise : beurre, câpres, persil, citron et croutons.

ou sauce vierge : Huile d'olive, fines herbes, oignons et ail.

26 euros

Les Cœurs de Canard :

En brochette, jus aux oignons et porto.

24 euros

L'Agneau :

Souris confites au romarin.

25 euros

La Côte de Veau :

A la crème de cidre, moutarde à l'ancienne et champignons.

29 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambé à l'armagnac et son escalope de foie gras chaud.

32 euros

Le Bœuf :

Belle pièce à l'échalote

Pour deux personnes :

78 euros

Le tartare de bœuf :

26 euros

L'accompagnement : pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

La Soupe Glacée à la Fraise :

Onctueuse et légère au sirop d'érable, sorbet cassis et meringues.

12 euros

La Pêche Blanche :

Crème mascarpone et cacahuètes en nougatine sur son chocolat infusé à la pêche.

14 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes garni de glace vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat et amandes grillées.

12 euros

Le Millefeuille à la Framboise :

A la crème badiane.

12 euros

Le Café du « Lion d'or » :

Boisson chaude accompagnée de ses gourmandises.

11 euros

Assiette quatre fromages AOP :

Comté, Cantal, Fourme d'Ambert et Morbier

10 euros

Café Espresso : 2,50 euros

Carte des allergènes sur demande