

ENTRÉES

Feuilleté de Champignons des Bois, Émulsion Persillée 22€

Betterave Rôtie au Sel, Brousse fumée, Noix,
Vinaigrette Agrumes 19 €

Foie Gras de Canard Poêlé, Tartare de Figue rôtie au barbecue,
Noix Torréfiée et Réduction Porto 24 €

PLATS

Légumes du Jardin rôtis, jus de légumes corsés 26€

Maigre de Ligne Rôti, Poivron Rouge,
Olive et Chorizo 36€

Duo d'Agneau, Purée d'Aubergine Fumée et Pignons de Pin,
Pressé de Pommes de Terre, Jus au Thym 39 €

Filet de Taureau, Endive Rouge,
Purée d'Échalotte, Sauce Vin Rouge et Os à Moelle 39€

NOS SPÉCIALITÉS À LA BROCHE

Poulet de Bresse AOP pour 3/4 personnes 120 €

Volaille de Mr. Pons à Eyragues pour 3/4 personnes 110 €

Coquelet de Bresse pour 1 personne 32 €

Jambon Rôti et Laqué pour 2 Personnes 75€

Servi avec Carottes au Cumin,
Pommes de Terre Grenaille, Farce de Pain Persillée, Jus de Volaille

NOS ACCOMPAGNEMENTS 7 €

Salade Verte, Vinaigrette
Miel Moutarde
Carottes au Cumin
Sauce Morilles

Gratin Dauphinois
Purée de Pommes de Terre
Pommes de Terre Grenaille
Frites Maison Croustillantes

DESSERTS 15€

Tartelette marron-cassis

Entremet Chocolat Noir
Ganaja 70%, Mascarpone
Vanillée

Saint-Honoré,
Framboise