

## Pour commencer...

Maquereaux en escabèche, pommes de terre grillées et crème au raifort

Poulpe en gelée de bouillabaisse et roquette

Le traditionnel pâté de campagne et ses pickles maison

Velouté de chou-fleur au curry

## ...puis se régaler...

Vol au vent de veau, pâtes fraîches et tomates confites

Filet mignon de porc, mousseline de rattes et légumes du moment

Risotto à la truffe noire +6€

Sole grillée ou meunière, pommes de terre vapeur et haricots vert +6

Truite en croûte d'herbes, embeurrée de chou et jus corsé

## ...et pour finir...

Assiette de fromages, chutney du moment +2€

Coupe de glaces artisanales

Tarte tatin de Montcaud

Verrine du moment

A la carte : Entrées 12€ – Plats 23€ – Desserts 8€

Nos prix sont TTC et service compris – Viandes et poissons origine France et UE