

Les Entrées

- Les 12 Escargots en crème de persil et sa chantilly 13,00€
- Les Oeufs en Meurette 10,00€
 - La Tatin provençale sur Burrata 9,00€
 - La Salade de volaille en quenelle à l'huile de truffes 9,00€
 - La Terrine de Saumon en gelée de Safran 11,00€

Les Plats

- Les Ris de Veau poêlés , crème de cèpes 26,00€
- Le Pavé de rumsteak Charolais, sauce Meurette 24,00€
- Le Magret de Canard réduction de griottines en risotto Vialone Nano 20,00€
- Le Mille-feuilles de Charolais Rossini, crème épices foie gras 22,00€

la tête de veau est en commande 48 heures à l'avance de mai à septembre

Les Mets sont accompagnés de légumes du marché

Marternaud et Laurin Primeur et de notre jardin

- La cuisine est faite en Cuisine by Cécile et Céline

Candice en Pâtisserie