

- Carte de saison -

Entrée + Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert 26€



Entrées

Duo d'œufs parfaits Meurette et Epoisses

Velouté « Du Barry » - éclats de noisettes torréfiées

Cassiolette d'escargots en crème persillée

Terrine de campagne – salade mêlée



Plats

Poisson du jour, selon arrivage

Bœuf Bourguignon lentement mijoté

Pièce du boucher

Cocotte de ris de veau rôtis à l'Armagnac (supplément 12 euros)



Desserts

Trilogie de fromages régionaux

Faisselle fines herbes ou coulis de fruits rouges

Tarte tatin - glace vanille

Tiramisu aux spéculoos

Café gourmand (supplément 2 euros)

Toutes nos viandes sont d'origine française, nos ris de veau et rognons d'origine italienne