



CARTE

Les Entrées

<i>Assiette de Jambon cru du Périgord noir</i>	<i>10€</i>
<i>Salade Lyonnaise, lardons, croutons, œuf poché</i>	<i>12€</i>
<i>Balaou pané au manioc, légume croquant, mayonnaise au citron</i>	<i>14€</i>
<i>Tentacule de chatrou, tuile plantain, ricotta</i>	<i>16€</i>
<i>Terrine de foie gras au rhum vieux, chutney d'ananas</i>	<i>19€</i>

Les Plats

<i>Filet de loup, sauce romesco, fondu de poireaux</i>	<i>28€</i>
<i>Saumon en croute de sésame, crème de maïs, carotte fondante</i>	<i>29€</i>
<i>Magret de canard, purée de patate douce, huile au chorizo</i>	<i>29€</i>
<i>Carré d'agneau rôti, pomme de terre, crème d'échalotte caramélisé</i>	<i>30€</i>
<i>Entrecôte grillée et son Os à Moelle</i>	<i>38€</i>

<i>Assiette de Fromage</i>	<i>8€</i>
----------------------------	-----------

Les Douceurs :

<i>Crème brûlée à la noix de coco</i>	<i>10€</i>
<i>Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé</i>	<i>10€</i>
<i>Ganache, patate douce au lait d'amande, chip de riz, caramel</i>	<i>11€</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>12€</i>

Notre carte change tous les mois