



CARTE DU SOIR ET DU DIMANCHE MIDI  
DU 24 AU 27 NOVEMBRE

(EN EMPORTER SUR COMMANDE AVANT 11 H  
LE DIMANCHE ET 18H30 EN SEMAINE)

EVENING AND SUNDAY MENU

**Entrées (starters)**

Foie gras mi-cuit toast de confit  
de carottes à la fève de tonka  
*Home made semi-cooked foie  
gras and stewed carrots*  
**9,50 €**

Noix de Saint Jacques et os a  
moëlle.

*Scallops shell and bone marrow*  
**10,50 €**

Ris d'agneaux crème de  
champignons forestière.

*Sweetbread and wild mushroom  
cream*  
**10,50 €**

**Menu enfants(-11 ANS)  
(children's menu up to 11)**  
**12,50€**

Volaille ou filet de poisson, frites  
maison et légumes  
*chicken or fish fillet chips and  
vegetables*

Boule de glace chantilly  
ou dessert du jour

*Ice cream scoop  
or dessert of the day*

**Plats (main courses)**

**Poitrine de porc aveyronnais  
cuit basse température ,gambas  
risotto, jus corsés de veau et  
crustacés**

*Aveyron pork cooked at low temperature  
gambas prawns and risotto with shellfish  
juice*  
**21,00 €**

**Pavé de veau aveyronnais ,foie gras  
poêlé en croute de pistaches et  
épices ,écrasé de pommes de terre et  
petits légumes .**

*Veal steack,pan-fried and rusted  
foie gras escalope mashed potatoes and  
végétales.*  
**24,00 €**

**1/2 Magret et cœurs de canard,  
pommes grenailles .**  
*pan-fried duck breast and duck hearts  
with small potatoes*  
**19,50 €**

**Poisson du soir**  
*Suggestion of fish depending on the  
saison*  
**19,50 €**

**Plat végétarien**  
*Végétarian dish*  
**16 €**

*Supplément frites ou légumes  
Extraportion of chips or végétales*  
**2,00 €**