



*La cheffe Tuyet-Giao Chevillard  
et son équipe vous souhaitent un agréable repas*

**à partager :**

- ardoise de charcuterie, graton de porc, chorizo, jambon 23 €

**entrées :**

- Soupe de légumes de saison 10 €  
- Œuf fermier parfait, poêlée de champignons, crème parmesan 11 €  
- Bouchée à la reine, garniture de riz de veau, poulet et pleurotes 15 €  
- Foie gras poêlé, raviole de champignons, crème de poireaux à la truffe 18 €

**plats :**

- Pièce de bœuf Blonde d'Aquitaine échalotes, gratin de pommes de terres ou frites 22 €  
- Poisson de la criée du jour , légumes de saison 23 €  
- Noix de Saint-jacques, potimarron et châtaigne façon risotto, crème parmesan 24 €  
- Côte de porc marinée Label rouge de Nouvelle Aquitaine,  
pommes de terre grenaille et persillade 24 €  
- Magret de canard du Sud Ouest, sauce aux poivres et frites maison 25 €

**fromage :**

- Sélection de 3 fromages affinés 10 €

**desserts : ( à commander en début de repas)**

- Café gourmand et ses 3 douceurs 9 €  
- Poire façon Belle Hélène 10 €  
- Charlotte aux fruits exotiques 11 €  
- Biscuit noisette, crémeux praliné, crème au café 12 €

**Formule végétarienne**

*entrée + plat : 22 €  
entrée + plat + dessert : 29 €*

*- entrée : salade de crudités  
- plat : légumes de saison selon arrivage  
- dessert de la Cheffe*

**Formule à 38 €**  
*entrée + plat+ dessert*

*Menu unique sélectionné par notre Cheffe*

**Formule enfant 13 €**  
*plat + dessert*

- steak haché de bœuf ou suprême de poulet, frites maison et mousseline de carottes  
- mi-cuit au chocolat ou glace



**Tous nos plats sont faits maison .**