



UNE PARTI DE LA CARTE

Menu du Marché (selon l'inspiration du chef) 24,50€

Formule (accompagnement de plats principales ; légumes frais et de riz, pate, frites, gratin ou pommes de terre au four)

Entrée ou Dessert + Plat 24,50€

Entrée + Dessert 18,50€

Entrée + Plat + Dessert 36,00€

Entrées

Salade Castagno avec pain Céréale fait maison 9.50€

(Salade verte, charcuterie pignons de pin, lardons, tomates, oignons)

Salade Chèvre Chaud enrobée de Jambon Cru 9.50€

(Servi avec une salade de saison)

Salade Gourmande 12,50€

(Magret de canard fumé, foie gras confit, gésier, jambon sur un lit de salade)

Tartare de Saumon 12.50€

(mariable avec sa sauce à l'Aneth)

Coquilles St Jacques, Quenelles de Betteraves rouges 12.50€

(Accompagnés d'une sauce Citron vert)

Foie gras de Canard (Mi-cuit, coulis Balsamique et pommes confites) 14.50€





Les Viandes, Volailles et Poissons

Pavé de Rumsteak Grillé	18.50€
(sauces aux choix: bordelaise, poivre ou beurre maître d'hôtel)	
Magret de Canard Rôti	18,50€
(Spécialité du Chef)	
Côtelette d'Agneau	18,50€
(Avec son jus d'échalotes)	
Foie Gras Poêlé	21,00€
(avec une surprise de créativité du chef)	
Poisson la Marée du Jour	Prix de
(Demandez s' il vous plaît au serveur)	jour

Pour se chouchouter

Assiette de Fromages	7,50€
(fromage Ardéchois, Chèvre Goudoulet, Abbaye de Mazan avec confiture Artisanale)	
Moelleux à la Châtaigne avec sa sauce Chocolat chaud	7,50€
Tiramisu Classique ou au fruit frais de saison	7,50€
Coup de Foudre en Glace	7,50€
(L'Amour entre une Hollandaise et un Français)	
Soupe de Framboise à la Rhubarbe servi avec glace à la Framboise	7,50€
Irish Coffee	7,50€
(Café au Whisky avec chantilly)	
Café ou Chocolat Liégeois	6.50€
(Café, deux boules de vanille et chantilly)	
Dessert du Jour (voyez l'ardoise du menu de marché)	5,50€

