

Entrées

Tatin de tomates et filets de Rougets. 17€

Gigolottes de Pintade farcies au Foie gras. 15,50€

Crème Truffée avec son œuf parfait et ses chips de Pancetta. 14,50€

Foie gras maison accompagné de cerises Amarēna. 19€

Ravioles de Gambas, épinards et Riccotta avec son coulis de crustacés. 13,50€

Plats

Lasagnes à la crème de poireaux et son escalope
de Foie gras maison. 24€

Côte de Veau rôtie avec sa sauce aux champignons de saison. 34€

Pavé de Thon frais et sa sauce aigre douce. 32€

Chateaubriand Charolais 250 gr. 34€

Tournedos de magrets de Canard aux Abricots et sirop de Bandol. 24€

Souris d 'Agneau et ses légumes de saison. 28€

Filets de Pigeonneau sauce Bigarade. 37€
(Pigeonneau entier.)

Les spécialités de la maison Laitable

Camembert rôti abricots avec thym, romarin, noix et miel. 24€

La Tartiflette maison avec son fromage Reblochon de la fromagerie Laitable. 25€

Fondue Maison / prs 26€

Fondue aux Morilles déglacée à l'Armagnac / prs 36€

Fondue Gorgonzola déglacée au Champagne / prs 38€