



# Viandes

- Cuisse de canard confite par nos soins, réduction de champignons de saison et son écrasé de pommes de terre* 23€
- Daube de bœuf à notre façon, jus de cuisson en réduction, petits légumes de saison et écrasé de pommes de terre* 24€
- Souris d'Agneau mijotée, jus corsé à l'ail et au romarin, accompagnée de son écrasé de pommes de terre et ses petits légumes de saison* 26€
- Suggestion du boucher autour de l'esprit Terroir (Origine française en circuit court), sauce du moment, écrasé de pomme de terre et petits légumes* Prix voir Serveur

# Desserts

- Café gourmand - Espresso et Assortiment de gourmandises Maison (+1€ pour Thé, Cappuccino, Café au lait)* 9€
- Tarte au chocolat noir, nuage de pistache et ses pistaches torréfiées* 10€
- Délice de pommes caramélisées, crème montée au caramel, pommes fraîches et noisettes torréfiées* 9€
- Omelette norvégienne au chocolat noir, confit d'orange et sorbet orange sanguine, meringue flambée sous vos yeux* 12€
- Assiette de fromages Affinés* 12€

Prix TTC en Euros - Service compris  
La maison n'accepte pas les chèques - Ticket resto le midi en semaine -  
ANCV 50€ par titulaire