

## ENTRÉES



Foie gras au torchon du chef, oignons confits et poire pochée aux épices	19€
Burrata crémeuse, coulis de petits poivrons et gambas	17€
Cannelloni au crabe, petits légumes, crème citronnée, gratinés au moment	17€
Tarte Tatin de mangue, foie gras poêlé et petite salade	18€

## PLATS



Thon albacore façon Tataki, riz basmati, julienne de légumes	24€
Filet de boeuf à la plancha, sauce poivre, gâteau de Charlotte truffé, petits légumes	32€
Tartare de saumon à l'huile de sésame, roquette et petits légumes	22€
Ris de veau poêlé au moment, sauce aux morilles, petites ravioles	31€

## DESSERTS



Fromagerie de Gueit chèvre d'ici: Chevrotton, Tomme et Pélardon	10€
	9€
Moelleux au chocolat 64%, framboises fraîches	10€
Dessert du moment ...	10€
Tarte de saison ...	10€
Dame Blanche: 2 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly	9€
Café Liégeois: espresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly	9€
Coupe Cévenole: 1 boule vanille, 1 marron, crème de Châtaigne et chantilly	10€
Glaces artisanales: café, chocolat, citron, marron, myrtille, vanille	1b 3€, 2b 6€