

# La Carte

## « Pour commencer »

L'andouillette de Phâtres sur Pher sur une tarte à l'échalote de tradition 22€

✂ Rillettes de porc cuites au feu de bois, maison 11,47€

Déclinaison autour de la tomate 19€

Le foie gras rôti sur un riz vert, miel et épices 32€

Rouget en filet sur une grosse tranche d'aubergine confite, langoustine en kadaïf 30€

Foie gras de canard au sel fumé, comme un millefeuille aux tuiles de maïs 28€

## « Retour de pêche »

Sar au fumet de thé, vinaigre de framboises et  
Galette de cougettes 32€

Dorade royale au jus blond de volaille, jeunes légumes du moment 28€

✂ Ce sigle vous indique que les plats ont subi une baisse de TVA.

# La Carte

## « Viandes et Volailles »

*Le lapin Albicoco, recette de Madame Gisèle Prouzier 25€*

*Le ris de veau et la pomme granny-smith 32€*

*Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes aux deux moutardes 30€*

*Pièce de bœuf, réduction d'échalotes 30€*

\*\*\*\*\*

*X Le mijoté du marché 20,29€*

## « Fromages et produits laitiers »

*X Salade de saison 4€*

*Sélection de fromages affinés 13€*

*L'atout chèvre 7€*

*Yaourt maison du moment 4€*

\*\*\*\*\*

*X Ce sigle vous indique que les plats ont subi une baisse de TVA.*

# *La Carte des Desserts*

## *«Le moment des douceurs »*

*La pêche pochée dans un bouillon de verveine du jardin 10€*

*Retour de Provence, abricots rôtis, romarin et pignons de pin sur une dacquoise 13€*

*Œle flottante aux pralines Mazet 9€*

*Compotée de rhubarbe rose, clafoutis et sorbet 14€*

*✂ Crèmes glacées ou sorbet 6€*

*Ambiance citron, vitelotte et sa touche de citronnelle 14€*

*✂ Ce sigle vous indique que les plats ont subi une baisse de TVA.*