



Cuisine entièrement "faite Maison"

LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER

*La souris de gigot d'agneau braisée au foin « 12 heures »,
écrasée pommes de terre, jus aux senteurs des sous-bois* 25 €

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel »,
fricassée d'artichauts, pois gourmand et tomates confites, jus au thym
(Boeuf « Charolais » d'origine France)* 28 €

*Suprême de poulet fermier à la duxelle de cèpes,
trio de pomme de terre au lard et champignons des bois,
sauce au foie gras et huile de truffe* 24 €

*Médailillon de filet de veau rôti à la sauce,
oignons rouges braisés et garnis de ses mini-légumes de saison,
jus au thym et huile d'herbes* 26 €