



Chers clients,
Notre carte est élaborée avec des produits frais, celle ci peut donc être
soumise à modifications.
Compte tenu de la conjoncture actuelle, la carte ainsi que les prix peuvent
varier.





La carte

ENTRÉES

Foie gras à l'armagnac, brioche maison, chutney de poires	21 euros
Os à moelle, escargots en persillade et raifort, brioche maison toastée	16 euros
Tartare de boeuf épicé, mangue et noix de cajou	17 euros
Feuilleté de ris de veau, jus de viande, fondue de poireaux	19 euros



PLATS

Pavé de boeuf d'Aubrac, sauce foie gras, mousseline de petits pois, légumes de saison	29 euros
Pavé de truite confit à l'huile d'olive, citron et miso, mousseline de petits pois et légumes de saison	24 euros
Saint Jacques snackées, bisque de crustacés au gingembre, risotto crémeux au parmesan et légumes de saison	26 euros



DESSERTS

Profiteroles maison, glace chartreuse, sauce chocolat	12 euros
Mille feuilles, ganache chocolat blanc, praliné noisette	9 euros
Café gourmand	10 euros
Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale à la vanille	9 euros
Dégustation de fromages	8 euros





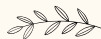
Le Menu

MENU PRIEURÉ 45 €

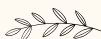
Ravioli de Saint Jacques, espuma de topinambours, fondue de poireaux



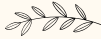
Foie gras à l'armagnac, brioche maison et chutney de poires



Filet de cannette laqué à l'orange, mousseline de patates douces, légumes de saison



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €
Hors soirs et Dimanche

