

La carte

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.

ENTRÉES

Tartare de thon rouge, radis daikon, avocat et gingembre	18 euros
Avocat crevettes, sauce cocktail	14 euros
Foie gras au cognac, brioche maison et chutney oignons grenadine	19 euros
Feuilleté de ris de veau aux éclats de foie gras et fondue de poireaux	22 euros



PLATS

Saint jacques snackées, bisque de crustacés à la citronnelle, risotto crémeux au parmesan et légumes de saison	26 euros
Cabillaud rôti, sauce hollandaise et crumble de chorizo, risotto crémeux au parmesan et légumes de saison	23 euros
Tartare de boeuf au raifort, coupé au couteau, frites maison et salade verte	24 euros
Faux filet d'Aubrac et son jus, frites maison et salade verte	26 euros



DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise	8 euros
Pavlova à la poire pochée à la cannelle et crème de marron	8 euros
Sablé coco, crème citron et meringue italienne	8 euros
Café gourmand	10 euros
Dégustation de fromages	8 euros

Les Menus

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.

MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre



Foie gras au cognac, brioche maison et chutney oignons grenadine



Demi magret de canard, sauce au pinot noir, pommes dauphines maison et
chanterelles



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €
Hors soirs et Dimanche