

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