

## Dessert

---



**Le Plateau de Fromages frais et affinés d'Auvergne**

7  
€



**La pomme Reinette cuite au four crème d'amandes aux raisins, glace vanille**

7  
€



**La tarte fine aux poires, glace caramel au beurre salé**

7  
€



**La nage d'agrumes, sorbet citron vert, financier à la pistache**

8  
€



**Le moelleux au chocolat et marmelade d'oranges maison, sorbet mandarine**

8  
€



**Le Millefeuille caramélisé crème légère à la vanille Bourbon**

9  
€



**Le café ou thé gourmand (sorbet citron vert, nage d'agrumes, mini tarte tatin, financier pistache)**

9  
€

## Entree

---



**Le velouté de Potiron au jus de truffes**

11  
€



**L'œuf parfait, lentilles crémeuses et champignons des bois**

12  
€



**La croustade de moules et coques, coulis de brocolis, tomates confites**

12  
€



**Le Foie gras chaud de canard, coings rôtis, pousses d'automne**

13  
€



**La terrine de canard au foie gras et champignons**

11  
€

## Non classé

---



**Le dos de cabillaud, étuvée de poireaux sauce crème au goût iodé**

18  
€



**Le filet de carrelet aux écrevisses, riz à la tomate et cèpes**

20  
€



**Les noix de Saint-Jacques, salsifis et champignons des bois**

22  
€



**La carbonnade de bœuf à la Bière ambrée « Damoiselle », gratin de pomme et céleri**

18  
€



**Desserts**