

## ENTRÉES

Accras de morue maison et sauce aigre douce	<b>12,00 €</b>
Crèmeux de champignon, raviolis de champignons, foie gras poêlé et croûtons	<b>14,00 €</b>
Jambon Ibérique Cebo (36 mois d'affinage), sauce tomate et pain grillé	<b>19,00 €</b>
Boudin noir et pommes fruits, croustillant, poireaux et pâte de coing maison	<b>11,00 €</b>

## PLATS

Cannellonis de légumes maison	<b>14,00€</b>
Le steak tartare haché au moment, préparé par nos soins, frites maison et salade verte	<b>19,50€</b>

## GRILLADES AU FEU DE BOIS

Demi magret de canard, sauce Bordelaise, frites maison et salade verte ( Maison Samaran )	<b>19,00€</b>
Pièce de boeuf de l'Aubrac, sauce Bordelaise, gratin dauphinois et légumes d'hiver	<b>26,00€</b>
Andouillette grillé « AAAAA » sauce moutarde, frites maison et salade verte ( Maison Garcia )	<b>21,00€</b>
Côte de boeuf grillé à la cheminée, frites maison et salade verte ( Maison Rumeau )	<b>79,00€</b>

## POISSONS FRAIS

Encornets à la plancha, beurre persillé, chorizo et sauté de légumes	<b>23,00€</b>
Pavé de saumon, crémeux de chou-fleur et champignons grillés	<b>19,00 €</b>
Filets de rouget barbet, bisque de langoustine et gratin dauphinois	<b>21,00 €</b>

## DESSERTS

Pain perdu sauces caramel beurre salé et chocolat, glace vanille de chez Philippe Faur	<b>10,50€</b>
Tiramisu café maison	<b>7,50 €</b>
Mousse choco-praliné, glace caramel demi-sel, crumble et noisettes	<b>10,00€</b>
Café gourmand (Assortiment de mignardises et café)	<b>11,50€</b>
Assiette de fromage de chez Betty	<b>12,00 €</b>