ENTRÉES

Feuilleté de Champignons des Bois, *Émulsion Persillée 22€*

Betterave Rôtie au Sel, Brousse fumée, Noix,
Vinaigrette Agrumes 19 €

Foie Gras de Canard Poêlé, *Tartare de Figue rôtie au barbecue,*
Noix Torréfiée et Réduction Porto 24 €

PLATS

Légumes du Jardin rôtis, *jus de légumes corsés 26€*

Maigre de Ligne Rôti, *Poivron Rouge,*
Olive et Chorizo 36€

Duo d'Agneau, *Purée d'Aubergine Fumée et Pignons de Pin,*
Pressé de Pommes de Terre, Jus au Thym 39 €

Filet de Taureau, *Endive Rouge,*
Purée d'Échalotte, Sauce Vin Rouge et Os à Moelle 39€

NOS SPÉCIALITÉS
À LA BROCHE

Poulet de Bresse AOP *pour 3/4 personnes 120 €*

Volaille de Mr. Pons *à Eyragues pour 3/4 personnes 110 €*

Coquelet de Bresse *pour 1 personne 32 €*

Jambon Rôti *et Laqué pour 2 Personnes 75€*

Servi avec Carottes au Cumin,
Pommes de Terre Grenaille, Farce de Pain Persillée, Jus de Volaille

NOS ACCOMPAGNEMENTS 7 €

Salade Verte, Vinaigrette Miel Moutarde

Carottes au Cumin

Sauce Morilles

Gratin Dauphinois

Purée de Pommes de Terre

Pommes de Terre Grenaille

Frites Maison Croustillantes

DESSERTS 15€

Tartelette marron-cassis

Entremet Chocolat Noir
Ganaja 70%, Mascarpone Vanillée

Saint-Honoré,
Framboise

Prix nets en euro, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande - Origines de nos viandes: France, Espagne et Nouvelle-Zélande