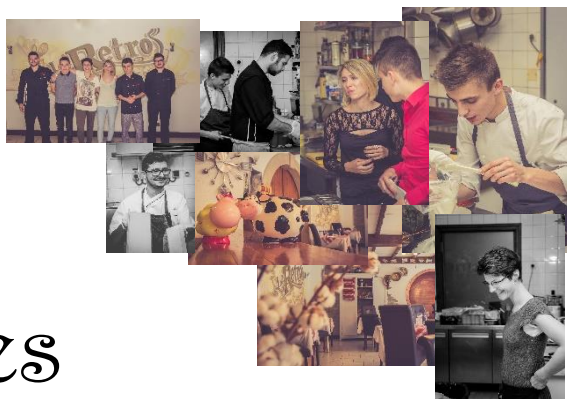


# Les Entrées



Toasts au Briç de Meaux.....8,00€  
En croûte d'herbes

Salade César.....8,50€  
Filet de Poulet, Parmesan, Sauce César (Crème & ciboulette)

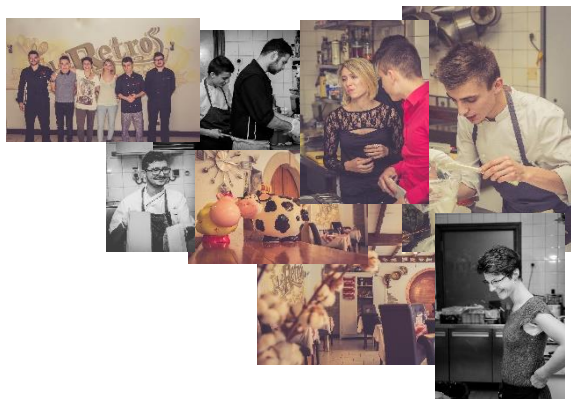
Quiche aux Champignons & Andouille  
du Val d'Ajol.....9,50€

Magret fumé façon Carpaccio.....10,50€  
Au Cacao épicé

Croustillants de Gambas.....12,00€  
Au Piment



# Les Plats



Onglet de Bozuf Charolais.....17,50€

Faux-filet de Bozuf Limousin.....19,50€

Entrecôte Lorraine.....20,50€

Filet de Bozuf Salers.....25,00€

Pavé de Saumon.....16,50€

Au vinaigre Balsamique vieilli & Sésame torréfié

Crumble de Dorade royale.....17,50€

Aux noisettes

Rognons de Veau.....16,00€

A la Moutarde à l'ancienne

Truffade à l'Ail noir.....16,00€

Pommes de terre, Cantal & Lard

Carré d'Agneau.....17,50€

Au Pesto rouge & Cébette



# Les Desserts



Délicieux d'Hiver.....7,00€  
Biscuit sablé, Mousse au Caramel et Beurre salé  
& Pommes confites

Coulant au chocolat.....7,00€  
Et pignons de Pin caramélisés

Crème de Mangue.....7,50€  
Aux éclats de Chocolat blanc

Cheesecake.....7,50€  
Au Citron vert & Gingembre

Tarte aux Brimbelles.....8,00€  
Et sa crème fouettée aux Fruits rouges

