

## ***LA CARTE***

*Les plats à la carte ne s'intègrent pas aux menus*

### ***Les entrées***

*Le Saint-Marcellin chaud sur salade de saison 12 euros*

*Le farci de champignons d'automne, espuma au lard fumé 14 euros*

*La terrine de foie de volaille 14 euros*

*Le foie gras de canard maison mi-cuit 18 euros*

### ***Viande***

*Le magret de canard rôti et son escalope de foie gras, jus aux cassis acidulés 24 euros*

### ***Poisson***

*Le filet de bar sauce choron 24 euros (selon marché)  
(Échalote, vin blanc, tomate, crème, estragon)*

*Le plateau de fromages affinés 11 euros (4 au choix)*

*Fromage blanc en faiselle 6 euros*

*Un dessert sur notre chariot 6 euros*

*Le chariot des desserts maison 13 euros (3 au choix)*

### ***Pain maison***