

## VENDREDI 30 JANVIER

### VIN DU MOIS ROUGE

Ventoux aop **BIO L'échappée de Patrick Chêne**  
verre 15 cl 8.50      Pichet 50cl 28.00      Btl 75cl 41.00

### ENTREES DU JOUR

(F) Mozzarella bufala au pistou sur tomate	12.50
(F) Gésiers de canard confit sur lentilles en vinaigrette	12.50
(F) Poireaux en vinaigrette	12.50
(F) Terrine de saumon et légumes, crème ciboulette	12.50
(F) Potage de butternut	12.50
(F) Salade d'endives aux noix et Bleu d'Auvergne	12.50
Œuf poché meurette ( oignons, lardons, champignons) pain brioché	14.50
<b>6 huîtres « fine de claire n°3 « Marennes d'Oléron »</b>	<b>19.50</b>

### SALADE DU JOUR

Salade Landaise	25.50
(Foie gras et magret de canard, pommes rissolées, poêlée de champignons)	
Salade Italienne	23.50
(Mozzarella, jambon de parme, tomates, poivrons grillés)	

### PLATS DU JOUR

(F) Nage de lotte à l'aneth, légumes vapeur	22.50
(poireaux, carottes, brocolis)	
Risotto aux champignons (pleurote, portobello, shiitaké) et parmesan	24.50
Faux filet race Charolaise, sauce au bleu d'Auvergne, pommes rissolées	25.50
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, endives braisées	25.50
Ris de veau, sauce queues de morilles, tagliatelles	28.50
Sole meunière, pommes à l'Anglaise	39.50

### DESSERTS DU JOUR

(F) Salade de fruits sans sucre (kiwi, ananas, clémentines, mangue, raisins)	13.50
(F) Forêt Noire	13.50
(F) Cheese cake, coulis de fruits rouges	13.50
(F) Crumble pomme poire raisinset cannelle, glace vanille	13.50
(F) Tiramisu au citron, coulis et framboises fraîches	13.50
(F) Charlotte aux poires, sauce chocolat	13.50
Tarte tatin maison glace vanille ou chantilly	14.50
Baba au rhum, fruits confits, chantilly	14.50

*Origine viande ( carte et plat du jour)*

*Bœuf : France et Irlande*

*Agneau: France /UK*

*Volaille :France*

*Veau: Pays -Bas /France*