

Nos Entrées

Croustillant de Chèvre Bio de La Batailleuse (Rochejean) et ses légumes de saison, crémeux de Betteraves rouges et Pois chiches : 16 €
**

Croûte aux Morilles : 19 €
**

Terrine de Cerf à l'Armagnac, Trompettes et Noisettes, Chutney de Poires et Aubergines aux épices : 15 €
**

Salade d'Automne : 14 €

Brési de chez Grésard (Malbuisson), Pommes de terre, Mangue, Noix, Figues séchées, Tomates, Salade verte, Carottes râpées

Nos Plats

Filet mignon de Sanglier, Sauce Grand Veneur : 26 €
étuvée de Chou vert frisé aux lardons, Panais rôti à l'huile de noisette et ses éclats de noisette
**

Civet de Chevreuil aux Côtes de Blaye : 22 €
Spaetzle et leurs cèpes en persillade
**

Filet de Boeuf aux Morilles : 29 €
Ecrasée de pommes de terre et carottes multicolores
**

Souris d'Agneau braisée aux dattes et amandes et son pain d'épice : 24 €
Poêlée de Rutabaga et Pommes de terre au thym
**

Filets de Perche poêlés au beurre : 21 €
Pommes Grenaille, Salade verte
**

Saint-Jacques poêlées au beurre d'orange sanguine : 25 €
Fondue de poireaux à la Fève de Tonka,
Pommes cocottes pochées au bouillon de Curcuma