Les Plats

LES INCONTOURNABLES

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU PORTO
Longuement confite pour une texture fondante, relevée par la profondeur du porto et du bouquet d'épices douces. — 38

FILET DE BŒUF CHAROLAIS
Une pièce de bœuf charolais sélectionnée pour sa tendreté et sa saveur généreuse, dans le respect du produit. — 38

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS
Gambas saisies puis flambées au pastis, nappées d'un jus de carapaces crémé, intense et délicatement anisé. — 35

FILET MIGNON DE PORC
Filet mignon mariné au miel de montagne, genièvre et sapin cuit à basse température pour préserver son moelleux, accompagné de champignons des bois en persillade. — 27

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI
Suprême de pintade fermière rôti, à la chair délicate et savoureuse, sublimé par une cuisson qui préserve son fondant. — 28

MAGRET DE CANARD – ROUGIÉ
Un magret de canard de caractère, signé Rougié, à la chair généreuse et aux saveurs franches. — 30