

Les salades

on de pays, fromage, croûtons)

oppa, pounti)

d'Ecir)

ulée au foie gras, foie gras, terrine, et poêlé)

de saison)

ix de St Jacques, foie gras)

Les entrées froides

de charcuteries	15,00€
de truite de Lozère	14,00€
brulée au foie gras et pain d'épices	16,00€
de foie gras	18,00€

Les entrées chaudes

Duo	de	foie	gras	
foie gras terrine et poêlé				22,00€
Tête de veau sauce ravigote				14,00€
Croustade de ris d'agneau				14,00€
Croustade de ris de veau				22,00€
Foie gras poêlé aux fruits de saison				22,00€

Les poissons

s de grenouille persillées	23,00€
ne de Sandre – Aligot	24,00€
o aux cèpes et gambas poellée	24,00€
servi seul	12,00€

Les viandes à la plancha

sonnes)

ec l'Aligot et salade verte

Les Plats du Fourneau

ipoux – Aligot	24,00€
ndouillette grillée – Aligot	22,00€
ignon de porc en croûte – Aligot	24,00€
magret de canard aux pépites de foie gras – Aligot	28,00€
sotto aux cèpes – Magret de canard	24,00€
hevreau à l'oseille – Aligot	24,00€

Les Desserts