

# La Carte

## Le poisson

### Bar

23,50€

- Pavé, à l'unilatéral, fenouil cuit et cru aux aromates
- Huile d'olives de Maussane et vinaigre de tomates mûres

## Les viandes

### Poulet de Bresse (A.O.P) de « La Bonardière », en 2 façons

29,00€

- Une crépinette (sans os), un morceau, Château-Chalon, morilles et crème
- Risotto de petit épeautre du Mont Ventoux

### Agneau du Quercy

23,00€

- Carré rôti, en chapelure de lard fumé, flan de pleurotes
- Petits pois, beurre de la ferme de Toutenant

### Boeuf

27,00€

- Faux filet, comme un tournedos
- Epoisses, pommes de l'arbre et terre

*Toutes nos viandes sont françaises*

*Nous adaptons notre cuisine aux personnes allergiques (liste des allergènes à disposition) ainsi qu'aux végétariens, végans, végétaliens.*

*Si un produit venait à manquer, nous nous en excusons, prix nets par personne, service compris  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*