

L'Entrée

Le Camembert au Four	15.00€
<i>Et son jambon cru avec sa confiture de cerise noire</i>	
La Barigoule d'artichaut Provençale	16.00€
L'Assiette de Charcuterie et ses Gressins	18.00€
La Caillette Maison	19.00€
<i>Et ses safranés à l'huile d'olive</i>	
La Salade Herbes et Fleurs « Castel »	22.00€
<i>aux Noix de Saint Jacques marinées et queue d'écrevisse sauce cocktail</i>	

Le Plat – La Viande

Nos viandes sont accompagnées d'une purée de vitelotte et légumes de saison

Le Magret de canard sauce au miel	21.00€
Le gibier « <i>selon le retour de la chasse</i> » sauce aux airelles	22.00€
La Pièce du Boucher environ 200g	
<i>Sauce aux cèpes</i>	25.00€
Feuilleté de ris de veau sauce morille	28.00€

Le Plat – Le Poisson

La Lotte <i>et sa « Bouille » avec sa rouille et ses croûtons</i>	22.00€
Les Tagliatelles de Noix de Saint Jacques	
<i>Avec sa fondue de poireaux</i>	28.00€

Le Plat – végétarien...et plus

L'inspiration du jour	16.50€
Linguine aux champignons de saison	17.00€
L'omelette à la truffe d'été <i>et champignons de Paris</i>	18.00€
L'assiette de Frites	3.50€

Le Dessert

La Gourmandise du Chef	7.00€
L'assiette de fromages	7.00€
Le Café Gourmand	8.50€
Le Champagne Gourmand	13.50€
Les Glaces voir la carte	7.00€

Nous vous proposons une formule « Gourmande » à 38€

L'Entrée + Le Plat + La Gourmandise du Chef (Selon votre choix !)

**A partir du 2 octobre 2021 et jusqu'au 30 avril 2022
le restaurant sera FERME le samedi et dimanche.
Réouverture tous les jours à compter du 1^{er} mai pour la
saison estivale !**