

Nos viandes



Our meat menu

Selle d'agneau des garrigues (miel et romarin) - 19.00 €
Saddle of lamb « Des Garrigues » (honey and rosemary)

*

Suprême de volaille aux cèpes— 16.00 €

Poultry supreme with ceps

*

Magret de canard entier

Sauce miel/orange—21.00 €

Whole duck breast fillet with its honey & grapefruit sauce

*

Pavé de rumsteak origine Italie d'alpage
(façon « Choron » : estragon, tomates, échalotes et crème)

21.00 €

Beef rumsteak and its « Choron » style sauce (tarragon, tomato, shallots & cream)

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures

All our main courses come with side dishes