

Sur une tranche de poitrine de cochon fermier croustillante, poêlée de cèpes, jambon de cochon et salade poivrée.	19€
Le farçou, des escargots de Nicole Boulet liés au beurre d'herbe, d'autres cagouilles en coquilles.	17€
Dans un bol, panais, topinambours, rutabagas et quelques moules de Bouchot.	15€
Le veau en cannelloni, farci de pieds et d'oreilles de cochon, cèpes au vinaigre et condiment framboises.	17€
Le filet de bar juste meunière, risotto carnaroli à la courge musquée.	22€
La fera du lac Léman, pommes de terre grenailles, grosse rouelle d'échalote et ail confit.	21€
Au gré de la pêche le poisson du jour.	
Sur une tatin de topinambour, foie gras de canard rôti et jus court.	23€
La selle d'agneau de lait rôti, panouffles confites aux poivrons et quelques Tarbais.	21€
La poitrine de caneton Nantais, châtaignes et champignons d'ici.	22€
La chasse du jour.	
Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs.	7€
.	
La tubologie de Cornet de Murat, mousse fromage blanc vanillé.	8€
Le pot de chocolat de notre enfance, chantilly chocolat lacté et sorbet cacao.	8€
Le tiramisu, café/ châtaigne.	8€
Un gâteau moelleux amandes, poires, coings, myrtilles.	8€