



LES HORS D'OEUVRE

Jambon Cuit	8
Jambon cru de Pays	12
Salade Mixte	6,5
Salade Niçoise	11
Salade de Chèvre Chaud aux Noix et à la Ciboulette	11
Cocktail de Crudités (au déjeuner seulement)	9
Assiette de Charcuterie	12
Melon au Porto (en saison)	9.5
Hors d'Oeuvre variés avec Crudités et Charcuteries (au déjeuner seulement)	14
Pâté de Chevreuil et ses Sanguins du Pays	12
Pâté de Lièvre au Romarin et ses Sanguins du Pays	12
Pâté Truffé Maison	22

LES POTAGES

Potage de légumes	7
Gratinée à l'Oignon	9
Bisque d'Ecrevisses	10
Soupe au Pistou	10

NOS SPECIALITES AUX TRUFFES DU PAYS

Pâté Truffé Maison	22
Spaghetti aux Truffes	28
Omelette aux Truffes	28
Brouillade aux Truffes	32
Filet de Boeuf aux Truffes	48

LES ENTREES

Omelettes aux Fines Herbes	6
Tomates à la Provençale	8
Cannelloni Maison	12
Bouchée Financière	14
Tripes Nicoise	12
Pied et Paquet Maison	14
Champignons du Pays Sautés à la Provençale	14
Spaghetti au Pistou	10
Truite Meunière	12
Le Filet de Truite aux Cèps en croûte	17
Saint-Jacques poêlées au beurre d'Aneth et leur court-jus à l'orange	17
Ecrevisses à l'Armoricaine	23

** Nos Spécialités sont signalées en caractères gras*