

Ma carte :

Entrées :

- **Chausson d'escargots Helix (12 pièces)** _____ 9.00 €
Crème de beurre persillé
- **Salade Aubergade** _____ 12.00 €
Salade, tomates, noix d'ici, croûtons persillés, Magret de canard fumé, lamelles de foie gras
- **Salade du Puits** _____ 8.00 €
Salade mêlée, tomates, noix d'ici, croûtons persillés, copeaux de jambu cru et Comté de lait cru
- **Foie gras de canard du Sud Ouest** _____ 12.00 €
Mariné à la liqueur de cerise et Salinu (sel de mer et noisettes)

Côté poissons :

- **Avé d'Omble Chevalier, cuit sur sa feuille de bananier au four** _____ 17.00 €
Hollandaise d'écrevisses.
Mes garnitures frites, gratin Dauphinois et poêlée de légumes de saison.

Plats :

- **Filet de bœuf Charolais (env 200 gr), aux morilles** _____ 32.00 €
- **Englet de bœuf Charolais (env 200 gr) à la crème** _____ 16.50 €
Camembert et époisse
- **Eventail de magret de canard du Sud-Ouest** _____ 15.00 €
Champignons frais de la région, jus de veau écrémé
- **Abat du marché** _____
Voir l'ardoise
Mes garnitures frites, gratin Dauphinois et poêlée de légumes de saison.

Desserts :

- **Le puits arrosé** _____ 6.00 €
Glace vanille, « Chartreuse » aux six herbes et chantilly maison
- **Crème brûlée** _____ 6.00 €
Vanille Bourbon, fleur de coco caramélisée
- **Le tout cerise** _____ 6.00 €
Uniquement à base de cerise
- **Soufflé au chocolat** _____ 9.00 €
A réserver à la prise de commande
- **Assiette aux 3 fromages** _____ 7.00 €
Accompagnée de son bouquet de salade