



# SALETTE

## NOS ENTRÉES

- Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette citron** 13 €  
*Artichoke salad with arugula, Parmesan shavings and lemon vinaigrette*
- Velouté aux champignons, asperges vertes, croûtons et oeuf parfait** 15 €  
*Creamy mushroom soup with green asparagus, croutons and a perfect egg*
- Terrine de campagne à l'Armagnac, pickles de légumes et salade verte** 12 €  
*Country-style terrine with Armagnac, pickled vegetables and green salad*
- Panisses au parmesan et sauce tomate-basilic** 8 €  
*"Panisses" with Parmesan, tomato and basil sauce*

## NOS PLATS

- Filet de lieu jaune snacké, mousseline de chou-fleur, noisettes torréfiées et sauce vin rouge** 27 €  
*Seared pollock fillet, cauliflower mousseline, roasted hazelnuts and red wine sauce*
- Côtelettes d'agneau panées façon milanaise, jus d'agneau à l'estragon, poêlée d'haricots verts et tomates cerises** 32 €  
*Breaded lamb cutlets Milanese style, lamb jus with tarragon, pan-fried green beans and cherry tomatoes*
- Faux-filet de boeuf Aubrac, confit d'oignons, pommes de terres rôties, sauce gremolata et jus de boeuf** 27 €  
*Aubrac beef sirloin steak, onion confit, roast potatoes, gremolata sauce and beef jus*
- Risotto au gorgonzola, cerneaux de noix et betteraves braisées** 24 €  
*Gorgonzola risotto with walnut kernels and braised beetroot*

## NOS DESSERTS

- Assortiment de fromages affinés** 10 €  
*Cheese selection*
- Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées** 9 €  
*Chocolate mousse with praline and caramelized pecans*
- Crème caramel à la vanille de Madagascar** 9 €  
*Madagascar vanilla caramel cream*
- Pain perdu aux fraises, chantilly et amandes torréfiées** 9 €  
*French toast with strawberries, whipped cream and roasted almonds*