



## ***Entrées***

*Tarte de chèvre au pistou, confit provençal  
Os à moelle, pain grillé  
Salade de haricots verts frais, échalotes, graines de courges, copeaux de Foie Gras  
Terrine de Canard pistachée du Chef  
Œuf 'bio' en cocotte, crème de cèpe  
Poêlé de Couteaux à la provençal  
Tartare de Bar minute, assaisonné aux herbes du marché  
6 Huitres n°3 spéciales "Les Parcs de l'Impératrice" Joël Dupuch  
Escargots Français fermiers "Perles et Saveurs" beurre de Barate aillé*

## ***Plats***

*Pièce de saumon, purée d'épinards frais  
Ravioles de Gambas, bisque de Homard, mijotée de poireaux  
Filet de Bar, petits légumes du marché  
Homard Breton rôti entier, crème d'estragon, jeunes carottes  
Tartare de Bœuf préparé, mesclun & pommes sautées  
Le Légendaire Bœuf bourguignon de Rémi Lebon, pommes vapeur  
Rognon de Veau entier, crème de moutarde, gratin dauphinois  
Côte de Porc de l'Aveyron dans son jus, parmentier aux deux pommes  
Magret de Canard du Sud Ouest, sauce gingembre, poêlé de champignons  
Entrecôte poêlée, os à moelle, purée "maison"*

***Chez Fernand,***

*Tous nos produits sont frais & élaborés,*

*Transformés par nos soins.*

## ***L'Assiette de Fromages***

*Assiette de fromages affinés,  
Sélection selon arrivage*

## ***Desserts***

*Fromage blanc à la confiture maison de la mère Badin*

*Crème brûlée aux gousses de vanille*

*Cheese-cake*

*Crumble aux fruits de saison*

*Baba et sa bouteille de rhum*

*Mi cuit au chocolat façon soufflé, glace vanille*

*Glace vanille, griottes au kirsch*

*Coupe Ardéchoise*

*(Glace marron, chantilly, crème de marron, chocolat)*

*Les 3 boules sorbet du moment*

*Riz au lait et son caramel tiède au beurre salé*

*Le mythique café gourmand de Chez Fernand*

*Pour les desserts du jour, demandez conseil...*