



EN TRÉE.

Tataki de magret de canard accompagné de sa sauce agrume	16
Saint Jacques en coquilles gratinées accompagné d'une sauce blanche à la citronnelle	16
Carpaccio de boeuf d'Alba	16
Camembert rôti	12
Cromesquis de crevettes 6 pcs	12
Croquetas de Jambon Ibérique 8 pcs	12
Croquilles d'escargots au beurre d'ail 6 pcs	9

À PARTAGER

Planche Libanaise	9/pers
Planche Norvégienne	9/pers
Planche de Charcuterie	9/pers



PL ATS.

L'onglet de boeuf terre d'Aubrac 29

flambé au whisky avec ses frites maison

La belle côte de boeuf terre d'Aubrac 82

maturée 30 jours, 1 kg pour 2 personnes accompagnée de frites maison et de légumes de saison sautés

Couscous Royale façon « La Loge » 34

avec agneau, poulet et merguez

Le périgourdin 34

Boeuf haché au couteau de la maison Alexandre Polmard
Fois gras, huile de truffe blanche de chez plantin et son vieux comté affiné 24 mois, jaune d'oeuf

Magret de canard 29

accompagné de pommes de terre grenaille sautés

La célèbre souris d'agneau façon « La Loge » 29

aux herbes d'Atlas, oignons caramélisés et légumes de saison sautés

Suprême de poulet 28

aux champignons accompagné de son millefeuille de pommes de terre à la truffe

Pavé de saumon rôti 29

bisque au zeste de citron, pommes de terre grenaille sautés et légumes de saison

Méli-Mélo de légumes de saison 19

lit d'épeautre et noisettes grillées



DES SSERT.

Barbasurprise aux fruits rouges flambés	<i>13</i>
Croquant aux 3 chocolats et croustillant praliné	<i>13</i>
Pavlova aux fruits rouges façon « La Loge »	<i>13</i>
Baba au Rhum	<i>13</i>
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	<i>13</i>
Choux Paris-Brest pistache	<i>13</i>
Dessert gourmand de « La Loge »	<i>13</i>