



# EN TRÉE.

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

## À PARTAGER

<b>Planche Libanaise</b>	9/pers
<b>Planche Norvégienne</b>	9/pers
<b>Planche de Charcuterie</b>	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.

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