

## ***Pour commencer***

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Féta, petits légumes, citron, origan et croustillant au lard Ibérique</i>	10.50 €	
<i>Filet de Maquereau fume par nos soins, aigre doux de groseilles</i>	12.00 €	
<i>Truite rose de Bonnevaux en carpaccio marinée, gingembre, citronnelle</i>	12.00 €	23.00 €
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		18.00 €
<i>Poulpe grillé, pommes de terre confites à 'huile d'olive, aioli</i>		25.00 €

## ***Les prises du pêcheur***

*Pêche Française*

<i>La pêche Française du moment, Armoricaïne de crabe vert pressé de légumes d'été confits.</i>	24.00 €
<i>Filet de dorade de Bretagne, sauce Thaiï et rouleaux de printemps</i>	27.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>	

## ***Les pièces du boucher***

*\*Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais au couteau, frites, salade</i>	20.00 €
<i>Carpaccio de Faux-filet mariné et fumé par nos soins, frites, salade</i>	21.00 €
<i>Carré de veau au jus tomaté, cannellonis farcis à la ricotta et blette</i>	23.00 €
<i>L'entrecôte de boeuf Aberdeen Angus, frites salade ( minimum 300g )</i>	32.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

# **Menu 1802**

**34 euros**

*Féta, petits légumes, citron, origan et croustillant au lard Ibérique*

*ou*

*Filet de maquereau fumé par nos soins, aigre doux de groseilles*

\*\*\*

*La pêche française du moment, Armoricaïne de crabe vert, pressé de légumes d'été confits*

*ou*

*Carré de veau au jus tomaté, cannellonis farcis à la ricotta et blette*

\*\*\*

*Tartelette mirabelles, crème brûlée tonka*

*ou*

*Pressé de pommes, sablé aux gaudes*

## ***Pour les petits gourmets***

*“ moins de 12 ans ”*

**13 euros**

*Steak haché de bœuf Franc-Comtois, frites et légumes*

*ou*

*Tagliatelles bolognaise*

\*\*\*

*Fromage blanc*

*ou*

*Glace deux boules*

***Tout changement dans nos menus nécessite un supplément***

***Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas***

## *Les fromages du terroir*

<i>Nos affinés régionaux du moment</i>	8.50 €
<i>La faisselle de la ferme des Aubracs (AB), coulis ou miel</i>	6.50 €

## *Les douceurs*

<i>Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »</i>	6.00 €
<i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>	9.00 €
<i>Roulé abricot, amande</i>	9.00 €
<i>Nage de fruits rouges glace verveine</i>	9.00 €
<i>Dentelle, crème citron, framboises fraîches, sorbet citron</i>	11.00 €
<i>Croustillant au chocolat, mousse Dulcey</i>	11.00 €

## *Les coupes glacées*

*« Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale »*

<i>Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche</i>	8.00 €
<i>Coupe griottines « sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly »</i>	9.00 €
<i>Coupe colonel « sorbet citron, Vodka »</i>	9.00 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums:</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, fraise, cerise, citron vert, mangue, coco</i>	

<i>1 boule</i>	3.00 €
<i>2 boules</i>	5.50 €
<i>3 boules</i>	8.00 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €



