

# Menu 1802

Uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end  
45,00 euros

Salade de betteraves de couleurs, œuf mollet et mousse au raifort  
ou  
Tartare de truite rose de Bonneveaux et courge rôtie, émulsion Maltaise

\*\*\*

Pêche du moment, risotto de petit épeautre et légumes de saison,  
émulsion d'oignons doux des Cévennes  
ou  
Filet et poitrine de cochon, légumes d'hiver et grenailles mijotés au jus

\*\*\*

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

\*\*\*

Moelleux citron pavot, déclinaison d'agrumes et tuile croustillante  
ou  
Dôme passion coco, crémeux mangue et son coulis exotique

## Les petits gourmands

“ moins de 12 ans ”  
16,00 euros

Suprême de poulet, frites et légumes  
ou  
Tagliatelles à la carbonara

\*\*\*

Fromage blanc  
ou  
Glace deux boules

**Aucun changement dans nos menus ne sera possible**  
**Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas**

Prix TTC service compris

## Pour commencer

	Entrée	Plat
<b>Betterave</b>		
Salade de betteraves de couleur, œuf mollet et mousse au raifort	16,00 €	
<b>Truite</b>		
Tartare de truite rose de Bonneveaux et courge rôtie, émulsion Maltaise	16,00 €	
<b>Escargot</b>		
Fricassée d'escargots des Chazeaux, brioche feuilletée, royale d'ail et persil, sauce meurette	19,00 €	
L'assiette du maraîcher		24,00 €

## Les prises du pêcheur (origine France)

### La pêche du moment

Risotto de petit épeautre et légumes de saison, émulsion d'oignons doux des Cévennes 31,00 €

### Lotte

Ballotine de lotte au lard, émulsion carbonara et gnocchis de potimarron 32,00 €

## Les pièces du boucher (origine France)

### Tartare de bœuf charolais

Coupé au couteau, frites, salade verte 24,00 €

### Porc

Filet et poitrine de cochon, légumes d'hiver et grenailles mijotés au jus 29,00 €

### Pintade

Suprême et raviole de cuisse au foie, pressé de légumes et son jus 34,00 €

### Bœuf Royal de Bourbon

Frites et salade verte 36,00 €

Supplément beurre maître d'hôtel + 1,50 €

Supplément sauce aux morilles + 8,00 €

Prix TTC service compris

## Les fromages du terroir

### La sélection d'Aurore, fromagerie du trou de souris

Assiette de trois fromages	10,00 €
Assiette de cinq fromages	14,00 €
La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel	7,00 €

## Les douceurs de Maguette

À commander en début de repas

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
<b>Agrume</b>	
Moelleux citron pavot, déclinaison d'agrumes et sa tuile croustillante	13,00 €
<b>Exotique</b>	
Dôme passion coco, crémeux mangue et son coulis exotique	13,00 €
<b>Chocolat</b>	
Croustillant chocolat et son crémeux Dulcey	14,00 €

## Les coupes glacées

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche	8,00 €
Coupe griottines sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly	9,00 €
Coupe colonel sorbet citron, Vodka	9,00 €
<b>Nos Parfums :</b>	
Chocolat noir, café, vanille, framboise, cerise, citron vert, fruit de la passion	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris