

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
Betterave		
Salade de betteraves de couleur, œuf mollet et mousse au raifort	16,00 €	
Truite		
Tartare de truite rose de Bonneveaux et courge rôtie, émulsion Maltaise	16,00 €	
Escargot		
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 €
Agrume	
Moelleux citron pavot, déclinaison d'agrumes et sa tuile croustillante	13,00 €
Exotique	
Dôme passion coco, crémeux mangue et son coulis exotique	13,00 €
Chocolat	
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 €
Nos Parfums :	
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