

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Œuf frit et lard croustillant, purée de cresson</i>	11.50 €	
<i>Pressé de lentilles vertes de Cresancey et truite rose de Bonnevaux, Chantilly au raifort</i>	12.00 €	
<i>Croustillant d'escargot des Chazeaux, mousse badiane</i>	14.00 €	
<i>Pâté en croûte, volailles, trompettes et foie gras</i>	17.00 €	
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		18.00 €

Les prises du pêcheur

Pêche Française

<i>La pêche Française du moment, émulsion beurre noisette et pommes boulangères revisitées</i>	24.00 €
<i>Ombre chevalier, gnocchis de courge, raviole ouverte de céleri, choux vert et lard</i>	27.50 €
<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>Paleron de bœuf fumé, cuisson de 7 heures, compotée d'échalotes au lard Ibérique, sauce vin rouge</i>	22.50 €
<i>La volaille de Pierre en deux façons, châtaignes au jus et butternut</i>	26.00 €
<i>L'entrecôte de boeuf Angus, frites salade verte (minimum 300g)</i>	32.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

Menu 1802

34 euros

Œuf frit et lard croustillant, purée de cresson

ou

Pressé de lentilles vertes de Cresancey et truite rose de Bonnevaux, Chantilly au raifort

La pêche Française du moment, émulsion beurre noisette et pommes boulangères revisitées

ou

*Paleron de bœuf fumé, cuisson de 7 heures, compotée d'échalotes au lard
Ibérique, sauce vin rouge*

Choux à la crème de marron et coing

ou

Entremet aux pommes, mousse granny smith et sablé aux gaudes

Pour les petits gourmets

“ moins de 12 ans ”

13 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes

ou

Tagliatelles 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

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>	7.00 €
<i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>	9.00 €
<i>Entremet aux pommes, mousse granny smith et sablé aux gaudes</i>	10.00 €
<i>Choux à la crème de marron et coing</i>	11.00 €
<i>Tartelette aux poires, crème brûlée tonka</i>	12.00 €
<i>Croustillant au chocolat, mousse Dulcey</i>	12.00 €

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, framboise, cerise, citron vert, fruit de la passion, rhum raisin</i>	

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

