

## ***Pour commencer***

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Vol au vent de champignons, crème au savagnin et lard croustillant</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, betteraves et pommes dauphine</i>	24.00 €
<i>Omble 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, poêlée de champignons 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***

*Vol au vent de champignons, crème au savagnin et lard croustillant*

*ou*

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

\*\*\*

*La pêche Française du moment, bettreraves et pommes dauphine*

*ou*

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

\*\*\*

*Tartelette quetsches, crème brûlée tonka*

*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*

***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>	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>Tartelette quetsches, crème brûlée tonka</i>	11.00 €
<i>Millefeuille aux noix et poires</i>	11.00 €
<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, fruits 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 €



