

## ***Pour commencer***

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Panna Cotta de brousse de brebis, sablé parmesan, tomates fraîches et confites</i>	14.00 €	
<i>Carpaccio de poulpe Tandoori, crème parfumée au citron vert</i>	14.00 €	26.00 €
<i>Ahi Poke de truite rose de Bonnevaux, marinée et fumée, salade fraîcheur coco, avocat</i>	15.00 €	26.00 €
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		19.00 €

## ***Les prises du pêcheur***

### *Pêche Française*

<i>La pêche Française du moment, crème de moules de Bouchot, gâteau d'oignons confits, purée de courge de Mantoue</i>	28.00 €
---	---------

*Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques*

## ***Les pièces du boucher***

<i>Tartare de bœuf charolais au couteau, frites, salade verte</i>	(fr)	22.00 €
<i>Carpaccio de faux-filet Charolais, mariné et fumé, frites, salade verte</i>		25.00 €
<i>Noix de veau façon « Osso Buco », courgette farcie à la ricotta, gnocchis</i>		27.00 €
<i>La pièce de Bœuf du boucher, frites et salade verte</i>		36.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>		+ 7.00 €

# **Menu 1802**

*Uniquement le soir en semaine, midi et soir le week-end*

**39 euros**

*Panna Cotta de brousse de brebis, sablé parmesan, tomates fraîches et confites*

*ou*

*Ahi Poke de truite rose de Bonnevaux, marinée et fumée, salade fraîcheur coco, avocat*

\*\*\*

*La pêche Française du moment, crème de moules de Bouchot, gâteau d'oignons confits, purée de courge de Mantoue*

*ou*

*Noix de veau façon « Osso Buco », courgette farcie à la ricotta, gnocchis*

\*\*\*

*Riz au lait, cacahuètes, caramel au beurre salé*

*ou*

*Baba aux prunes*

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

*“ moins de 12 ans ”*

**14 euros**

*Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes FR*

*ou*

*Tagliatelles à la Bolognaise*

\*\*\*

*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>	10.00 €
<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>	8.00 €
<i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>	9.00 €
<i>Riz au lait, cacahuètes, caramel au beurre salé</i>	12.00 €
<i>Baba aux prunes</i>	12.00 €
<i>Poire pochée au foin, crémeux chocolat Guanaja à la fève tonka, sorbet poire</i>	13.00 €
<i>Tiramisu, crème mascarpone, crémeux café</i>	13.00 €

## *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, cassis, cerise, citron vert, fruit de la passion</i>	

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



