

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>Salade de poulet aux herbes fraîches, taboulé de fregola sarda, huile d'olive, Citron, persil</i>		25.00 €
<i>Ahi Poke de truite rose de Bonnevaux, mariné et fumé, 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, sauce vierge orientale, purée d'aubergines grillées à la crème de sésame</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>		33.00 €
<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, sable parmesan, tomates fraîches et confites

ou

Ahi Poke de truite rose de Bonnevaux, mariné et fumé, salade fraîcheur coco, avocat

La pêche Française du moment, sauce vierge orientale, purée d'aubergines grillées à la crème de sésame

ou

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

Pressé d'abricots rôtis, et son biscuit aux amandes

ou

Vacherin fruits rouges, vanille, coulis d'hibiscus

Pour les petits gourmets

“ moins de 12 ans ”

14 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes FR

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>	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>Pressé d'abricots rôtis, et son biscuit aux amandes</i>	12.00 €
<i>Vacherin fruits rouges, vanille, coulis d'hibiscus</i>	12.00 €
<i>Tube croustillant, citron, framboises fraîches</i>	13.00 €
<i>Tiramisu</i>	13.00 €
<i>Tuile croustillante cacao, crème mascarpone, crèmeux café, biscuits cuillère</i>	

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, fruits 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 €

