

Menu 1802

32 euros

Tarte fine aux légumes confits, féta et lomo ibérique

ou

Tomates mondées semi-confites, crème de burrata, émulsion basilic

La pêche française du moment, pressé de légumes d'été

ou

Brochette de magret de canard, terrine de courgettes, coulis de piquillos

Pavlova aux fruits rouges

ou

Pêche melba

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

12 euros

Steak haché de bœuf Comtois, frites et légumes

ou

Tagliatelles bolognaise

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

Pour commencer

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Tarte fine aux legumes confits, feta et lomo ibérique</i>	9.00€	
<i>Tomates mondées semi-confites, crème de burrata, Émulsion basilic</i>	9.00€	18.00€
<i>Salade César, blanc de Poulet, oeuf mollet, legumes crus et cuits</i>	9.00€	21.00€
<i>Salade de poulpes à la plancha, olives noir de kalamata et fenouil</i>	13.00€	22.00€
<i>Mi-cuit de truite rose de Bonnevaux le prieuré, Tartare de legumes au satay</i>	13.00€	24.00€
<i>Assiette végétarienne</i>		17.00€

les prises du pecheur

<i>La pêche française du moment</i>	23.50€
<i>Blanc de maigre de ligne, cuit au plat, fenouil confit, Tomates cerises farcies au riz noir</i>	29.00€

Les pieces du boucher

<i>Tartare de boeuf charolais, préparé par nos soins, frites maison, mesclun</i>	19,00€
<i>Hamburger de boeuf mûré, morbier, cornichons, pickles, frites</i>	21.00€
<i>Carpaccio de faux-filet de boeuf marine, frites, salade</i>	22.00€
<i>Brochette de magret de canard, terrine de courgettes, fenouil confit</i>	22.00€
<i>Trilogie d'agneau provençal, polenta crémeuse</i>	27.00€
<i>L'entrecôte Angus (écossaise), frites maison, mesclun</i>	31,00€
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	7.00€

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50€
<i>La faiselle de la ferme des Aubracs (AB)(brebis ou vache)</i>	6.50€

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	6.00€
<i>Café ou thé gourmand (uniquement le midi)</i>	8.50€
<i>Pêche melba</i>	9.50€
<i>Pavlova fruits rouges</i>	9.50€
<i>Entremet chocolat, caramel beurre sale</i>	9.50€
<i>Poêlléde framboises tièdes, crème glacé d'Isigny</i>	11.00€

Les coupes glacées

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	7,50€
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7.50€
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7,50€
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griotines de Fougerolles)</i>	8,50€
<i>Coupe colonel (sorbet citron, vodka)</i>	8.50€

