

# **Menu 1802**

**32 euros**

*Mousseline de brochet croustillante, bouillon d'oignons caramélisés*

*ou*

*Œuf parfait, pomme paille, lard et purée de cresson*

*\*\*\**

*La pêche française du moment, garniture de saison*

*ou*

*Jarret de bœuf braisé, polenta crémeuse, sauge et comté*

*\*\*\**

*Baba exotique*

*ou*

*Sablé breton, crème citron*

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

*( moins de 12 ans)*

**12 euros**

*Steak haché de bœuf Comtois, frites et légumes*

*ou*

*Tagliatelles carbonara*

*\*\*\**

*Fromage blanc*

*ou*

*Glace deux boules*

## ***Pour commencer***

|  | <i>entrée</i> | <i>plat</i> |
|--|---------------|-------------|
| <i>Oeuf parfait, pomme paille, lard et purée de cresson</i>                | 9.50€         |             |
| <i>Mousseline de brochet croustillante, bouillon d'oignons caramélisés</i> | 10.50€        |             |
| <i>Roulé de truite fumée de Bonnevaux, carpaccio de betteraves</i>         | 13.00€        |             |
| <i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire, sésame, pains toastés</i>   | 17.00€        |             |
| <i>Assiette du maraîcher (Gaec de la terre à l'assiette)</i>               |               | 17.00€      |

## ***les prises du pêcheur***

|  |        |
|--|--------|
| <i>La pêche française du moment, garniture de saison</i>   | 24.00€ |
| <i>Ballotine de truite blanche de Bonnevaux, fondue de poireaux, noix</i>                            | 26.00€ |
| <i>Pavé d'omble chevalier au savagnin, gratin de légumes d'hiver au vin jaune, crumble noisettes</i> | 28.50€ |

## ***Les pièces du boucher***

|   |        |
|---|--------|
| <i>Tartare de boeuf charolais, préparé par nos soins, frites et mesclun</i> | 19,50€ |
| <i>Jarret de boeuf braisé, polenta crémeuse, comté et sauge</i>             | 22.00€ |
| <i>Trilogie d'agneau de la ferme de Trésilley, boulgour et légumes</i>      | 27.50€ |
| <i>Poulet de la ferme d'Antan cuisine en deux façons au foie gras</i>       | 29.00€ |
| <i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison, mesclun</i>          | 31.00€ |
| <i>Supplément sauce aux morilles</i>  | 7.00€  |

## ***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>      | 6.00€  |
| <i>Café ou thé gourmand (uniquement le midi en semaine )</i> | 8.50€  |
| <i>Baba exotique</i>   | 9.50€  |
| <i>Sablé Breton, crème citron</i>                            | 9.50€  |
| <i>Entremet poire caramel, biscuit aux amandes</i>           | 10.00€ |
| <i>Croustillant au chocolat, mousse Dulcey au romarin</i>    | 10.50€ |

## ***Les coupes glacées***

*(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche</i>  | 7.50€  |
| <i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>           | 8.50€  |
| <i>Coupe colonel (sorbet citron, vodka)</i>  | 8.50€  |
| <i>Glaces, Sorbets, Parfums:</i>   |        |
| <i>Chocolat noir, café, vanilla, framboise, cerise, fruits de la passion, citron vert, rhum raisin</i> |        |
| <i>1 boule</i>   | 2,50€  |
| <i>2 boules</i>  | 5,00€  |
| <i>3 boules</i>  | 7,50€  |
| <i>Chantilly</i>   | +0,50€ |

