

Menu 1802

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

Vol au vent de champignons, poitrine de cochon confite, crème au comté

ou

Koulibiac de truite rose de Bonnevaux, émulsion vodka, citron vert

*La pêche Française du moment, millefeuille de légumes d'automne, jeunes pousses d'épinards,
sauce aigre douce à la noix*

ou

*Duo de Bœuf charolais, cromesquis de joues, basse côte, sauce vin rouge,
mousseline de choux vert*

Poire pochée au foin, crémeux chocolat Guanaja à la fève de tonka

ou

Choux vanillé et son croustillant praliné

Pour les petits gourmets

"moins de 12 ans"

16 euros

Steak haché de bœuf comtois, frites et légumes FR

ou

Tagliatelles à la 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

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Vol au vent de champignons, poitrine de cochon confite, crème au comté</i>	15.00 €	
<i>Kouloubiac de truite rose de Bonnevaux, , émulsion vodka, citron vert</i>	15.00 €	
<i>Pâté en croûte de caille, figues et pistaches</i>	18.00 €	
<i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>		21.00 €

Les prises du pêcheur

Pêche Française

<i>La pêche Française du moment, millefeuille de légumes d'automne, jeunes pousses d'épinards, sauce aigre douce à la noix</i>	29.00 €
<i>Filet de barbue, fricassée de champignons des bois, jus de veau crémé, pomme Anna</i>	34.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>	

Les pièces du boucher

<i>Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites, salade verte</i>	<i>(fr)</i>	23.00 €
<i>Duo de bœuf charolais, cromesquis de joues, basse- côte, sauce vin rouge et mousseline de choux vert</i>		28.00 €
<i>Cochon de lait confit, effiloché et pané, sauce Macvin, purée et chips de panais</i>		28.00 €
<i>La pièce de Bœuf du boucher, frites et salade verte</i>		36.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>		+ 7.00 €

Les fromages du terroir

Nos affinés régionaux du moment

La faisselle de la ferme des Aubracs (AB), coulis ou miel

Les douceurs

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »

Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »

Choux vanillé et son croustillant praliné

Poire pochée au foin crémeux chocolat Guanaja à la fève tonka

Tiramisu, crème mascarpone, crémeux au café

Tartelette tout chocolat

Les coupes glacées

« Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale »

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche

Coupe griottines « sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly »

Coupe colonel « sorbet citron, Vodka »

Glaces, Sorbets, Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, cassis, cerise, citron vert, fruit de la passion

1 boule

2 boules

3 boules

Chantilly

