

## **Menu 1802**

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

*Consommé de bœuf, lentilles vertes et crème montée au raifort  
ou*

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

\*\*\*

*La pêche du moment, gratin de courge et champignons, sauce sésame  
ou*

*Duo de cochon sauce aigre douce, polenta croustillante, légumes de saison*

\*\*\*

*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***

*Prix TTC service compris*

## ***Pour commencer***

|  | <i>Entrée</i>  | <i>plat</i>    |
|--|----------------|----------------|
| <i>Consommé de bœuf, lentilles vertes et crème montée au raifort</i>       | <i>14.00 €</i> |                |
| <i>Kouloubiac de truite rose de Bonnevaux, émulsion vodka, citron vert</i> | <i>15.00 €</i> |                |
| <i>Pâté en croûte de caille, figues et pistaches</i>                       | <i>18.00 €</i> |                |
| <i>L'assiette du maraîcher « Gaec de la terre à l'assiette »</i>           |                | <i>21.00 €</i> |

## ***Les prises du pêcheur***

|   |                |
|---|----------------|
| <i>La pêche du moment, gratin de courge et champignons, sauce sésame</i>                          | <i>29.00 €</i> |
| <i>Filet de flétan, purée de pommes de terre aux cèpes et sa sauce, étuvé de choux vert frisé</i> | <i>34.00 €</i> |
| <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> (FR)   | <i>23.00 €</i>  |
| <i>Duo de cochon, sauce aigre douce, polenta croustillante, légumes de saison</i> (FC)                                       | <i>28.00 €</i>  |
| <i>Médailon de pintade farci, trompettes et pistaches, crème de céleri, rouleaux de pommes de terre aux champignons</i> (FC) | <i>31.00 €</i>  |
| <i>La pièce de Bœuf du boucher, frites et salade verte (origine France, UE ou hors UE selon arrivage)</i>                    | <i>36.00 €</i>  |
| <i>Supplément sauce aux morilles</i>   | <i>+ 7.00 €</i> |

*Prix TTC service compris*

# *Les fromages du terroir*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Nos affinés régionaux du moment</i>           | 10.00 € |
| <i>Fromage blanc de campagne, coulis ou miel</i> | 6.50 €  |

## *Les douceurs*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »</i>             | 8.50 €  |
| <i>Café ou Thé gourmand « uniquement le midi »</i>                   | 9.50 €  |
| <i>Choux vanillé et son croustillant praliné</i>                     | 12.00 € |
| <i>Poire pochée au foin crémeux chocolat Guanaja à la fève tonka</i> | 13.00 € |
| <i>Carpaccio d'ananas, entremet coco, sorbet passion</i>             | 13.00 € |
| <i>Tartelette tout chocolat</i>                                      | 13.50 € |

## *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 € |

*Prix TTC service compris*

