

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

43€

Entrée, plat, fromage ou dessert

39€

Plat, fromage ou dessert

32€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

14€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)



Les entrées

Paté en crouste.

Au boudin noir et châtaigne., chutney de pommes et poires.

Ou

Oeuf et petits pois.

Oeuf poché et petits pois à la française.

Ou

Poireaux et endives.

*En tartelette, maquereau juste grillés, vinaigrette au miel
et piment d'Espelette.*

Les plats

Pintade et chouffleur.

*Suprême de pintade rôti, rilette de cuisse et chou.
déclinaison de chou-fleur.*

Ou

Skrei en crouste de citron.

Risotto de petit épeautre et sauce ivoire.

Ou

Cochon et salsa verte.

Carré de cochon rôti, salsa verte, pomme paillasson et échalotes confites.

Suggestion végétarienne

Lentilles verte du Puy

*Falafel de lentilles vertes du Puy, sarassou, tartelette de légumes
croquants*

Les fromages

La Faisselle de fromage blanc (crème, coulis, miel)

Ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Pomme rotie.

*Pomme au four, génoise amande, sorbet pomme verte, mousse légère au
miel et vinaigrette citron.*

Agrume et poivre de Timut.

*Soufflé aux agrumes parfumé au poivre de Timut
et sorbet orange sanguine.*

Chocolat et praliné.

*Ganache chocolat noir, crémeux praliné, tuiles aux éclats de fèves de
cacao et crème glacée noisette.*

Fruits exotiques.

*Ananas rôtis au miel et baies rouges, crumble coco, sorbet mangue
et émulsion passion.*