## 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

#### Pâté en croûte.

Jaçon Richelieu au foie de volaille, chutney de fruits.

#### Œuf et petits pois.

Œuf poché et petits pois à la française croustillant et livèche.

#### Maigre d'Atlantique.

Gravelax de maigre, salade de petit épeautre fraise et rhubarbe, et crémeux d'oseille.

## Les plats

#### Pintade et chou fleur.

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

#### Merlu et herbes

La moussette et le filet de merlu en croustillant, sabayon aux herbettes, asperges et pommes délicatesse.

#### Cochon et salsa verde.

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

#### La pièce du Boucher.

Poêlée, aux champignons du moment et gratin de pomme de terre aux cèpes.

[ Supplément 8€, quantité limitée ]

#### Suggestion vėgėtarienne

#### <u>Lentilles vertes du Puy</u>

Falafel de lentilles vertes du Puy, sarassou et tartelette de légumes croquants.

### Les fromages

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

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

### Les desserts

#### Pomme rôtie.

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 pralinė.

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

#### Eraise et estragon.

Crème diplomate vanille, fraises fraîches au parfum d'estragon et sorbet fromage blanc.