

# Nos formules

*Entrée, plat, fromage et dessert*

44€

*Entrée, plat, fromage ou dessert*

40€

*Plat, fromage ou dessert*

33€

*Menu enfant (jusqu'à 10ans)*

16€

*Un plat chaud et un dessert (selon le marché)*

## Les entrées

### Volaille et pruneaux

*Nougat de volaille, chutney de pruneaux*

### Oeuf poché

*Salade de sarrasin, émulsion au céleri et cèpes poêlés*

### Haddock et pommes de terre de Gambonnet

*Dans l'esprit d'une salade de pommes de terre et haddock*

# Les plats

## Dorade et courge

*Rôtie sur la peau, purée de courge à la fève de tonka, courge rôtie et en pickles, jus d'arêtes boucané*

## Porcelet

*Rôti aux épices, épaule confite en millefeuille de crêpe à la farine de lentilles verte du Puy, chou cœur de bœuf et purée de pomme de terre*

## Magret de canard et courges

*Filet rôti, croustis de cuisse, courge spaghetti, céleri et mûres en pickles*

## Suggestion végétarienne

### Petit épeautre

*Risotto de petit épeautre et légumes d'automne*

# Les fromages

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

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

# Les desserts

## Myrtille

*Soufflé myrtille et sorbet yaourt*

## Pomme et noisette

*Moelleux noisette, pomme confite au caramel, ganache oraliné et sorbet pomme verte*

## Framboise et chocolat

*À la façon d'une lunette, confit de framboise, ganache chocolat au lait, et sorbet framboise.*

## Poire et Chocolat

*Fondant chocolat et châtaigne, chutney et crémeux poire-châtaigne, et sorbet poire.*