

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert

44€

Entrée, plat, fromage ou dessert

40€

Entrée, plat ou plat, fromage ou dessert

33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans)

16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)

Les entrées

Paté en croûte

Canard col vert et faisan, chutney pomme-coing

Ouf poché

Salade de sarrasin, émulsion au céleri et cèpes poêlés

Dorade et betterave

Façon gravelax et déclinaison de betteraves multicolores

Les plats

Sandre et panais

Ballotine de sandre, déclinaison de panais et jus d'arêtes au vin

Porcelet et courges

Rôti aux épices, épaule confite en millefeuille de crêpe à la farine de lentilles verte du Puy, délicata fondante et purée de courge

Poulette et coing

Filet rôti, rilette de cuisse, purée céleri et coing et coing confit

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

Cheesecake

Sur un sablé breton pressé, cheesecake léger à la vanille, sorbet et confit de pamplemousse

Poire et Chocolat

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