

# 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 poêlée de champignons*

### 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 topinambour

*Rôti aux épices, épaule braisée servie en bouillon,  
déclinaison de topinambour, et purée de carotte*

## Poulette et coing

*Filet rôti, rilette de cuisse, purée céleri/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 clémentine*

## Poire et Chocolat

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