

# Menu du midi

Cuisine champêtre et poétique faite avec amour



## Formule

Entrée+Plat+Dessert*	32,90€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	27,90€

*\*Entrées, plats et desserts de la formule sont également disponibles à la carte, les prix sont indiqués à la ligne de chaque proposition.*

## Entrées

- Foie gras de canard maison cuit au torchon en formule suppl 5,00€ 19,50€
- Gâteau de foie aux lentilles confites et au lard paysan 12,90€
- Salade de saumon mariné aux lentilles corail chantilly au wasabi 12,90€
- Pâté en croute du chef..... et ses condiments 14,90€
- Mousseline de poisson aux aspergessur un velouté de cresson 12,90€

## Plats

- Tournedos de thon mi-cuit et petits légumes provençaux 20,50€
- Fricassée de noix de saint jacques aux asperges petits légumes de saison en formule suppl 5€ 28,50€
- Ravioles du Dauphiné pochées dans un bouillon crémeux aux cèpes 18,50€
- Poitrine de veau farcie , braisée en cocotte et ses légumes maraîchers 19,50€
- Tartare de boeuf coupé au couteau salade et pommes de terre sautées 18,50€



Pour les desserts, merci de consulter la page suivante  
prix nets et service compris

# Menu du Soir

Cuisine champêtre et poétique faite avec amour



## Formule

Entrée+Plat+Dessert\* 39,90€

*\*Entrées, plats et desserts de la formule sont également disponibles à la carte, les prix sont indiqués à la ligne de chaque proposition.*

## Entrées

- Feuilleté minute aux champignons sautés au beurre noisette 12,50€ et aux échalotes
- Pâté en croûte du chef aux trompettes de la mort, salade et condiments 14,50€
- Foie gras de canard maison cuit au torchon 19,50€  
pommes aux épices douces en formule suppl 5,00€
- Gâteau de foie de volaille aux lentilles confites au lard paysan 12,50€
- Poêlée de couteaux aux asperges, jus de coquillage à la marinière et aux champignons 12,50€

## Plats

- Faux filet de boeuf poêlé pommes de terre sautées légumes maraîchers 26,50€
- Ravioles du Dauphiné pochées dans un bouillon crémeux aux cèpes et à la fourme de Montbrison 22,50€
- Queue de lotte rôtie au thym et à l'huile d'olive, riz noir et légumes maraîchers 26,50€
- Fricassée de saint jacques de Normandie aux petits légumes et au beurre blanc 28,50€  
En Formule suppl 5,00€
- Carré de veau rôti entier au foin de Haute Loire, pommes de terre fondantes et légumes du marché 26,50€

Pour les desserts, merci de consulter la page suivante  
prix nets et service compris

