

# Menu du Midi

Cuisine champêtre et poétique faite avec amour



## Formule

Entrée+Plat+Dessert  
27,90€

Entrée+Plat ou plat +dessert  
19,90€

**Entrées** 12,90€

- Mousseline de merlu beurre blanc au jus de crustacé et au Wasabi
- Terrine de canard maison salade du marché
- Salade de saumon mariné aux lentilles corail, cervelle de canut
- Poêlée d'asperges vertes aux champignons

**Plats** 14,90€

- filet de merlu étuvé , riz noir et petits légumes
- Ravioles du Dauphiné pochées dans un bouillon à la crème de fourme de Montbrison
- Paleron de boeuf confit en cocotte, purée de pommes de terre
- Tartare de boeuf coupé au couteau salade et pommes de terre sautées

## Formule

Entrée+Plat+Dessert  
39,90€

**Entrées**

*\*Les entrées et les plats de la formule sont également disponibles à la carte, au prix indiqué.*

- Foie gras de canard maison cuit au torchon 19,50€
- Pâté en croute du chef et ses condiments 14,50€

**Plats** 26,50€

- Fricassée de rognons de veau aux champignons jus réduit au porto
- Faux filet de boeuf poêlé pommes de terre grenailles

Pour les desserts, merci de consulter l'ardoise

Tous nos prix sont nets et service compris

# Menu du soir

Cuisine champêtre et poétique faite avec amour



## Formule

Entrée+Plat+Dessert\* 35,90€

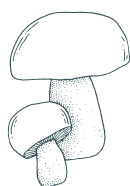
*\*Entrées, plats et desserts de la formule sont également disponibles à la carte, les prix sont indiqués à la ligne de chaque proposition.*

## Entrées

- Salade de saumon mariné aux lentilles corail cervelle de canut 12,90€
- Terrine de canard fabrication maison salade du marché 12,90€
- Mousseline de poisson aux asperges et aux pleurotes 12,90€
- Pâté en croute du chef au ris de veau et aux trompettes de la mort . 12,90€
- Foie gras de canard maison cuit au torchon compotée de  
pommes aux épices en formule supl 5,00€ 19,50€

## Plats

- Filet de merlu étuvé, riz noir, et légumes maraîchers 22,50€
- Ravioles pochées dans un bouillon crémeux aux cèpes et à la fourme de Montbrison 18,50€
- Fricassée de rognon de veau et ris de veau aux champignons  
jus réduit aux porto En formule supl 5€ 28,50€
- Andouillette de la maison Bobosse, légumes confits, pommes de terre grenailles 24,50€
- Faux filet de boeuf de Normandie poêlé pommes de terre sautées et légumes 26,50€



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