



Les Entrées

VELOUTÉ DE POTIMARRON Crème onctueuse de potimarron, éclats de noix et touche de miel, glacé à la noix	11€
ŒUF & CRÈME DE CHAMPIGNONS Œuf parfait, crème de champignons et émulsion parmesan	12€
RAVIOLES DE GAMBAS Ravioles de gambas, fondue de poireaux bisque safranée	14€
POULPE GRILLÉ Poulpe grillé, mousseline de butternut, condiment olive	15€
FOIE GRAS MI-CUIT Mariné au cognac, confit de mirabelles et ses toasts	18€

Les Plats

PENNE AU POTIRON Penne, crème au potiron et ses noisettes	19€
DEMI-MAGRET DE CANARD Demi-magret de canard rôti, purée de patate douce, gastrique de mûres	23€
POISSON DU MOMENT Filet de poisson de 150gr, mousseline de panais et sa déclinaison, émulsion piment d'espelette	25€
PALERON DE BŒUF Morceau de paleron de bœuf cuit 12h, garniture champêtre et gratin dauphinois, jus de viande	26€
BURGER DE THON Bun black, steak de thon, sauce tartare, salade et frites	28€

Les Desserts

FLAN... PAS COMME UN FLAN

Pâte sablée, flan praliné crémeux caramel

12€

LE SOUS-BOIS

Biscuit noisette, mousse châtaigne, crémeux caramel

13€

LE MANDARINE, CHOCOLAT BLANC

Gel mandarine, ganache chocolat blanc, biscuit amande

13€

POIRE POCHÉE CAFÉ, NOISETTE

Poire pochée au café, cœur à la noisette

13€

Les Fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Fourme d'Ambert, Abondance, Saint-nectaire, Buchette de chèvre

13€

Menu Enfant

SIROP, NUGGETS OU FISH, FRITES, BOULE DE GLACE

15€