

Menus - Septembre 2021

Menu 28€

- ◆ Tomates de la ferme d' Estelle, condiment figue-moutarde et copeaux de Tomme

Ou

- ◆ Oeuf Fermier bio cuit à 63° façon carbonara, lamelles de champignons

-
- ◆ Porcelet aux épices douces, Cocos de Paimpol, poivrons confits et jus au miel

Ou

- ◆ Chou Farci à la truite, brocolis et crème à l'orange

-
- ◆ Déclinaison de figues, pain d'épices, émulsion au lait d'amande et coulis à la vanille de Madagascar

Ou

- ◆ Chou feuilleté au citron, crémeux à la carotte et gelée acidulée, caramel Tonka

Ou

Assiette de fromages du Buron (+2€)

Menu 35€

(Servi uniquement le soir et le samedi midi)

- ◆ Raviole d'escargot des Murailles, gaperon et bouillon de lentilles du Puy en Velay

Ou

- ◆ Pâté en croûte au foie-gras, ris de veau, poulet fermier et figues

-
- ◆ Filet de Mulet rôti, tarte tatin échalote-tomate, crème de moules au balsamique

Ou

- ◆ Caille du Forez en 2 façons, beignet de pomme de terre, épeautre et jus à la myrtille

-
- ◆ Textures de mangue, meringue crémeuse et fruit de la passion, tuile croquante

Ou

- ◆ Gavotte croustillante, crémeux chocolat d'Equateur, grué de cacao et crumble à la fleur de sel

Ou

- ◆ Assiette de fromages du Buron

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise



Menu Midi 17,90€

Entrée du Jour + Plat du
Jour+ Dessert du Jour

Menu Midi 16€

Entrée ou Dessert du
Jour + Plat du jour

Plat du jour 13€

Uniquement du lundi au Vendredi midi

A LA CARTE / SEPTEMBRE 2021

Entrées

- Tomates de la ferme d' Estelle, condiment figue-moutarde et copeaux de Tomme 9€
- Oeuf Fermier bio cuit à 63° façon carbonara, lamelles de champignons 9€
- Raviole d'escargot des Murailles, gaperon et bouillon de lentilles du Puy en Velay * 13€
- Pâté en croûte au foie-gras, ris de veau, poulet fermier et figues * 13€

Plats

- Porcelet aux épices douces, Cocos de Paimpol, poivrons confits et jus au miel 17€
- Chou Farci à la truite, brocolis et crème à l'orange 17€
- Filet de Mulet rôti, tarte tatin échalote-tomate, crème de moules au balsamique * 22€
- Caille du Forez en 2 façons, beignet de pomme de terre, épeautre et jus à la myrtille * 22€

Desserts

- Déclinaison de figues, pain d'épices, émulsion au lait d'amande et coulis à la vanille de Madagascar 8€
- Chou feuilleté au citron, crémeux à la carotte et gelée acidulée, caramel Tonka 8€
- Textures de mangue, meringue crémeuse et fruit de la passion, tuile croquante * 9€
- Gavotte croustillante, crémeux chocolat d'Equateur, * 9€
grué de cacao et crumble à la fleur de sel
- Assiette de fromages du Buron 9€

* disponible uniquement le soir et le samedi midi