

Entrée

Le Sanglier	12€
En terrine, condiment moutarde à l'ancienne Toast de pain campagnard	
L'Œuf de Poule	14€
Crème de cèpes, condiment forestier	
Le Saumon	15€
Mi-cuit, condiment mangue et poivre de Timut, fines croustilles	
Le Foie Gras	19€
Biscuit châtaigne, bouillon de poule à l'huile de truffe	

Plat

Le Risotto	22€
Au potimarron, éclats de noisettes et châtaignes Croustille de fourme d'Ambert	
Le Veau	26€
En blanquette, riz noir sauvage Garniture à l'ancienne	
La Caille de Challans	28€
Filets poêlés et cuisses confites Déclinaison autour du topinambour	
Le Bœuf	30€
Filet poêlé, mousseline de panais, Cromesquis moelle et échalotes au jus vinaigré	
La Truite	27€
Filet cuit sur peau, risotto d'épeautre Bisque et queues d'écrevisses	
Le Bar (<i>servi pour deux personnes</i>)	29€*
En feuilletage, risotto et étuvée d'épinards Sauce citron	

**Prix par personne*

Fromage

Notre plateau de Fromage	12€
Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs	
Le Saint Félicien	10€
Servi tiède, miel et condiments mendant	

Dessert

La Pomme	8€
Cuite au four, glace au miel	
Baba à la citronnelle et crème cannelle	
Le Coing (<i>6 mins d'attente</i>)	10€
Soufflé chaud et condiment pomme acidulée et noix	
Sorbet au cidre	
Le Paris-Brest	10€
Noisettes caramélisées et givre de citron	
Le Mont Blanc	8€
Panacotta à la châtaigne, crémeux à la vanille	
Glace au Baileys et éclats de meringue	

Nos coups de cœur « côté vigne »

AOP Hermitage 2016 – Domaine Ferraton « Les Miaux »	101€
AOP Bandol 2016 - Domaine Tempier	51€
AOP Saint Joseph - Domaine Villard " Mairlant "	49€

AOP Comas 2010 – Domaine Ferraton « Les Grands Mûriers »	96€
IGP Côtes Catalanes Rouge 2014 - Domaine Gauby « Vieilles Vignes »	78€
AOP Sancerre rouge 2016 – Domaine Sancerre	39€



MENU DU TERROIR

ENTREE-PLAT-DESSERT OU FROMAGE 38 €

ENTREE-PLAT-FROMAGE -DESSERT 45 €

SUPPLEMENT PLATEAU DE FROMAGE 5 €

L'Œuf de poule

Crème de cèpes

Condiment forestier

ou

Le Sanglier

En terrine, condiment moutarde à l'ancienne

Toast de pain campagnard



Le Veau

En blanquette, riz noir sauvage

Garniture à l'ancienne

ou

La Truite

Cuit sur peau, risotto d'épeautre

Bisque et queues d'écrevisses



Le Saint Félicien

Servi tiède, miel et condiments mendiant

Accompagné de ses mouillettes



La Pomme

Cuite au four, baba à la citronnelle

Crème à la cannelle et glace au miel

ou

Le Mont Blanc

Panacotta à la châtaigne, crémeux vanille

Glace au Baileys et éclats de meringue

Allergies et Intolérances

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Le Foie Gras												
L'Oeuf de Poule												
Le Sanglier												
Le Saumon												
Le Veau												
Le Boeuf												
La Caille												
La Truite												
Le Bar												
Le Risotto												
Fromages												
St félicien												
Le Coing												
Le Mont Blanc												
La Pomme												
Le Paris-Brest												

- 1) Gluten
- 2) Crustacé
- 3) Oeuf
- 4) Poisson
- 5) Arachide
- 6) Lactose
- 7) Fruit à coques
- 8) Céleri
- 9) Moutarde
- 10) Sésame
- 11) Sulfite
- 12) Mollusque

Origine viande bovine

Le Veau : Origine France

Le Boeuf : Origine France

Tarif Net en Euro