MENU CARTE
Cuisine de saison faite «maison »
Seasonal and home made cooking

ENTREES (7€) STARTERS

Velouté de potimarrons aux épices douces, mousse légère aux marrons
Warm pumpkin soup with soft spices, chestnuts light mousse

Terrine de queues et joues de bœuf, petite salade de roquette
Beef tails and cheeks terrine, aragula baby salad

Flan de poireaux, brochette de saumon rôti et crème curry
Leek pudding with roasted salmon skewer, curry cream

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons et son œuf mollet, tuile emmental
Salad of green lentils from « Le Puy » with bacon, soft-boiled egg and cheese tile

PLATS (15€) MAIN COURSES

Poisson poêlé (selon arrivage), risotto aux pleurotes, sauce vin blanc
Pan-fried fish (according to arrivals), oyster mushrooms risotto and white wine sauce

Parmentier de cuisses de canard confites, mesclun à l'huile de noix
Candied duck leg «parmentier», baby salad with nuts oil

Souris d'agneau confite au thym et romarin, carottes fondantes
Candied lamb shank with thyme and rosemary, melting carrots

Filet mignon de porc rôti, gratin de patates douces et panais
Roasted pork «filet mignon», parsnip and potatoes gratin

FROMAGES (5,50€) CHEESES

Assiette de fromage affinés, mesclun à l'huile de noisettes
Ripened cheese plate, baby salad with hazelnut oil

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau (A demander lors de la prise de commande SVP)
Fresh goat cheese lollipops «Le Vazereau» (Please as kit when ordering)

DESSERTS (7€) DESSERTS

Sablé caramel au beurre salé et mousse chocolat, coulis fruits exotiques
Shortbread with salted butter caramel, chocolate mousse and exotic fruits coulis

Pomme pochée au rhum et miel, crumble aux noix et crème glacée rhum-raisin
Poached apple with rum and honey, nuts crumble with «rum-grape» ice cream

Dacquoise amandes et ananas caramélisés, mousse noix de coco
Dacquoise (cake) with almonds, caramelized pineapple and coconut mousse

MENU ENFANT/KID'S MENU *(1 plat + 1 glace)* (1 dish + 1 ice cream) 9€

PRIX NETS