



## MENU CARTE

### Cuisine de saison faite «maison» Home-made seasonal cuisine

#### **ENTREES (7€)**

Gaspacho carotte, orange et tomate, chips de jambon cru de pays  
Carrots gaspacho with orange and tomatoes, raw ham chips

Salade de lentilles vertes du Puy aux oignons rouges, œuf mollet et tuile emmental  
Green lentils from «Le Puy» with red onions, soft-boiled egg and emmental biscuit

Croustillant de sarrasin, tartare aux 2 saumons, petite salade à l'huile de noix  
Buckwheat crispy, 2 salmons tartare, baby salad with walnut oil

Maki concombre, carotte, tapenade et fromage frais, mousse aux olives noires  
Cucumber maki with carrots, tapenade and cream cheese, black olives mousse

#### **PLATS (15€)**

Poisson poêlé (selon arrivage), tatin de fenouil, sauce anisée  
Roasted fish (depending on arrivals), upside-down fennel tart and aniseed sauce

Sauté de veau au chorizo, riz 3 saveurs  
Veal «sauté» with chorizo, «3 flavors» rice

Parmentier de canard aux oignons confits  
Duck «parmentier» with candied onions

Suprême de pintade poêlé, courgette farcie aux quinoa et légumes, sauce porto  
Pan-fried Guinea fowl supreme, stuffed zucchini with quinoa and vegetables, red Port sauce

#### **FROMAGES (6€)**

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette  
Ripened cheeses 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 ask for it when ordering.)*

#### **DESSERTS (7€)**

Crèmeux citron jaune, sablé thym citron et meringues  
Creamy yellow lemon, lemon thyme shortbread and meringues

Moelleux noix de coco-chocolat-abricot, abricots caramélisés, coulis rhum-coco  
Coconut-chocolate-apricot «moelleux», caramelized apricots and rhum-coconut coulis

Financier et pêche pochée à la verveine, coulis de pêche et crème glacée vanille  
«Financier» cake and poached peaches with verbena tea, peaches coulis and vanilla ice cream

**MENU ENFANT / KID'S MENU (1 plat + 1 glace) (1 dish + 1 ice cream) 9.90€**

**PRIX NETS**