

## MENU CARTE

### Cuisine de saison faite « maison »

#### **ENTREES (7€)**

Velouté de légumes d'hiver, chips de jambon cru de pays

Salade de lentilles vertes du Puy aux agrumes et poulet mariné

Fondue de poireaux, brochette de saumon et sauce curry

Œuf mollet, patate douce, châtaignes et champignons, jus de roquette

#### **PLATS (15€)**

Tajine de poisson (selon arrivage) aux légumes de saison et olives noires

Suprême de pintade en croûte de noix, endives braisées et écrasé de pommes de terre

Parmentier d'agneau au caviar d'aubergines, sauce au thym

Blanquette de veau, carottes glacées au cumin

#### **FROMAGES (6€)**

*(A demander lors de la prise de commande SVP)*

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »

#### **DESSERTS (7€)**

Crèmeux chocolat-sarrasin, tuile sarrasin et sorbet mandarine

Pomme pochée à la verveine, financier et amandes effilées

Cheesecake shortbread, citron jaune et limoncello

### **MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 9.90€**

#### **PRIX NETS**