

# Le menu du moment

Tous nos plats sont fait maison et élaborés sur place, dans notre cuisine, selon nos recettes à partir de produits de qualité.

---

**Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 31,00€**

---

## Nos Entrées :

- Tarte fine aux escargots de Chatanay, poires, noix et bleu du Vercors.
- Velouté aux champignons des bois et vieux jambon, châtaignes du limousin.

---

## Nos Plats :

### Le poisson :

- Lieu jaune pané aux graines de courges, écrasé de potimarron, butternut rôti et crème de macis.

### La viande :

- Filet de canette rôti, navets caramélisés à l'orange, jus au poivre Timut du Népal.

---

## Nos Desserts :

- Fromage blanc des Vaches Heureuses – Ferme de St Victor de Cessieu.
- Dessert à la carte au choix.

## Les formules du jour

Servi midi & soir du Mardi au Vendredi.

*\*Servi uniquement le midi.*

---

**Entrée + Plat + Dessert = 19,90€**

**\*Entrée + Plat = 16,50€**

**\*Plat + Dessert = 16,50€**

## Le menu enfant

Servi jusqu'à 12 ans.

---

**Plat + Dessert = 15,00€**

---

Tous nos prix sont TTC.

Toutes nos viandes sont d'origine union européenne.

# Les formules « à la carte »

Composez votre menu selon vos envies, votre appétit & votre gourmandise.  
N'hésitez pas à vous adresser à Cécile pour tout conseil et explication.

---

**Plat + Dessert = 27,00€**

**Entrée + Plat = 32,00€**

**Entrée + Plat + Dessert = 41,00€**

**Entrée + Plat + Fromage (blanc ou sec) + Dessert = 45,00€**

**Entrée + 2 Plats + Fromage (blanc ou sec) + Dessert = 50,00€**

---

## Nos Entrées :

- Lobe de foie gras poché au vin rouge, cassis et badiane, son pain d'épice.
  - Bouillon d'étrilles aux coquillages (moules, coques, palourdes, couteaux) gnocchi de crevettes.
- 

## Nos Plats :

### Les poissons :

- Noix de saint jacques poêlées, endive braisée au curry Breton, beurre blanc au cidre brut.
- Dos de sandre cuit à l'unilatérale, mijotée de lentilles vertes du Puy au haddock et sa crème.

### Les viandes :

- Noisette de filet de sanglier, choucroute aux coings et lard paysan , jus au genièvre.
  - Ris de veau rissolé sauce Nantua, écrevisses et pilaf de petit épeautre à la brunoise de légumes.
- 

## Nos Desserts :

- Financier, compotée de poires et pommes sautées, caramel aux noisettes.
- Nougat glacé au yuzu et pistaches grillées, crème anglaise aux pistaches.
- Tartelette à la mousse de marrons, coulis à la mandarine impériale.
- Nem au chocolat à la fève du tonka, coulis de mangues.