



*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais*

*ENTREE/PLAT/DESSERT 34 €*

*ENTREE /PLAT/FROMAGES REGIONAUX 36 €*

*ENTREE/PLAT/FROMAGES REGIONAUX/DESSERT 40 €*

*ENTREE AU CHOIX*

*Comme une pissaladière, le sablé au parmesan/gambas marinées 10 €*

*Jambon d'Auvergne de chez Laborie (porc fermier affinage 16 mois) 10 €*

*L'œuf parfait/hachis de cèpes/coulis de crustacés*

*PLAT AU CHOIX*

*Truite rose cuite dorée sur sa peau/quinoa dés de poivrons/beurre acidulé 20 €*

*Canette en filet/poivre du Sichouan/pommes de terre primeurs/pleurottes 20 €*

*Crépinette de pied de cochon/ lentilles vertes du Puy à la crème 20 €*

*DESSERT AU CHOIX*

*Crème tendre au chocolat/sauce Anglaise au safran 8 €*

*Sabayon glacé au Porto/coulis de melon 8 €*

*Menu enfant 16 € : petite entrée, poisson ou viande, dessert (jusqu'à 12 ans)*

*PRIX NETS HORS BOISSONS*