

Nos formules

<i>Entrée, plat, fromage et dessert</i>	43€
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i>	39€
<i>Plat, fromage ou dessert</i>	32€
<i>Menu enfant (jusqu'à 10ans)</i>	16€
<i>Un plat chaud et un dessert (selon le marché)</i>	



Les entrées

Paté en croûte d'automne

Poires pochées au vin rouge et épices, chutney de fruits.

Ouf et sarrasin

Ouf mollet, salade de sarrasin et kasha, vinaigrette à l'huile de noisette et émulsion de céleri.

Poisson du moment

Gravelax de poisson et déclinaison de betteraves multicolores.

Les plats

Poulet de Monsieur Raymond

Filet rôti, rilette de cuisse aux noisettes, déclinaison de courges de Gambonnet.

Aile de raie

Pressé de raie, fregola sarda, purée de céleri aux baies de genièvre et jus de champignons acidulé.

Cochon et coing

Déclinaison de cochon, cromesquis de tête, légumes racines confits à la vanille et compote de coing.

Suggestion végétarienne

Autour de la carotte

Déclinaison de carottes sur un couscous d'épeautre et quinoa, émulsion d'amandes torréfiées.

Les fromages

La Faisselle de fromage blanc (crème, coulis, miel)

Ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Myrtille et verveine

Soufflé à la myrtille sauvage et glace verveine.

Pomme et caramel

Sablé breton, ganache chocolat blanc vanille, pommes confites, gel pomme caramélisée et sorbet granny Smith.

Chocolat et café

Biscuit et crémeux chocolat, praliné et émulsion au café et sorbet choco-café.

Poire et vanille

Poire rôtie au miel, biscuit amande, céréales au chocolat blanc, mousse poire/vanille et sorbet poire.