

# MENUS MARS 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



## Menu 31€

Oignon de Roscoff farci au petit  
salé et lentilles du Puy,  
houmous de lentilles, persillade

ou

Oeuf parfait, mique à la tomme  
fraîche, champignons, bouillon  
à la bière des Sagnes crémé



Cuisse de pintade fermière en deux  
façons, céleri rôti au foin, carottes, jus  
sésame et noisette

ou

Poisson du marché aux algues,  
légumes racines au lait de coco et  
curry, sauce vierge orange sanguine  
et pistache



Chou à la vanille, compotée de poire à la mélisse et sorbet poire

ou

Tartelette à la praline rose et cassis, glace stracciatella

ou

Entremets caramel chocolaté, cacahuète et noisette, sorbet kalamansi

ou

Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements  
(+2 euros dans le menu 31 €)

## Menu 39€

Pâté en croute au foie gras et  
volailles d'Auvergne,  
gelée au cidre, piccalilli

ou

Goujonnettes de skrei,  
guacamole, gel cédrat et  
noix de cajou



Poisson du marché, fondue de chou  
et saucisse de Morteau, grenailles  
rôties, jus d'arêtes corsé

ou

Faux-filet de boeuf Charolais grillé,  
croquettes de pommes de terre au  
sésame,  
sauce pruneau et soja



MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise

# A LA CARTE - MARS 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

## ENTREES

- Oignon de Roscoff farci au petit salé et lentilles du Puy, houmous de lentilles, persillade 10€
- Oeuf parfait, mique à la tomme fraîche, champignons, bouillon à la bière des Sagnes crémé 10€
- Pâté en croute au foie gras et volailles d'Auvergne, gelée au cidre, piccalilli 14€
- Goujonnettes de skrei, guacamole, gel cédrat et noix de cajou 14€

## PLATS

- Cuisse de pintade fermière en deux façons, céleri rôti au foin, carottes, jus sésame et noisette 20€
- Poisson du marché aux algues, légumes racines au lait de coco et curry, sauce vierge orange sanguine et pistache 20€
- Poisson du marché, fondue de chou et saucisse de Morteau, grenailles rôties, jus d'arêtes corsé 25€
- Faux-filet de boeuf Charolais grillé, croquettes de pommes de terre au sésame, sauce pruneau et soja 25€

## DESSERTS

- Chou à la vanille, compotée de poire à la mélisse et sorbet poire 9€
- Tartelette à la praline rose et cassis, glace stracciatella 9€
- Entremets caramel chocolaté, cacahuète et noisette, sorbet kalamansi 9€
- Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements 11€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise