

MENUS JUILLET-AOUT 2022

Servi uniquement le Soir et Samedi Midi



Menu 29,50€

Menu 38€

Croquettes de cochon et crevettes,
sauce aigre-douce
aux poivrons

ou

Pâté en croûte au foie de volaille,
canard, poulet et ris de veau,
chutney de fruits de saison

ou

Déclinaison de tomates, Labneh à
la fourme d'Ambert, vinaigrette au
colza grillé et pain aux olives

Tourteau, courgettes en rémoulade,
lait de coco au persil et estragon,
huile de combava

Tomate farcie aux encornets et
méchouia, caviar d'aubergine,
sauce aux tomates caramélisées et
curry

ou

Filet de thon grillé, piperade de
fruits rouges, haricots verts,
guanciale et
purée de petits pois

ou

Poulet fermier de l'Allier en deux
façons, pommes de terre grenailles,
oignons et tomates confits au jus

Filet de boeuf de Lozère, beignet
de pommes de terre, jus aux olives
et mini ratatouille

Mousse et sorbet aux fruits rouges, meringue, crumble et confit de fraise

ou

Gelée d'abricot, pêche, chinsuko, amande et sorbet abricot

ou

Entremets poivron, framboise et chocolat amer, sorbet framboise

ou

Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements
(+2 euros dans le menu 29,50 €)

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, celeri, 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 - JUILLET AOUT 2022

Servi uniquement le Soir et Samedi Midi

ENTREES

- Croquettes de cochon et crevettes, sauce aigre-douce aux poivrons 10€
- Déclinaison de tomates, Labneh à la fourme d'Ambert, vinaigrette au colza grillé et pain aux olives 10€
- Pâté en croûte au foie de volaille, canard, poulet et ris de veau, chutney de fruits de saison 14€
- Tourteau, courgettes en rémoulade, lait de coco au persil et estragon, huile de combava 14€

PLATS

- Tomate farcie aux encornets et méchouia, caviar d'aubergine, sauce aux tomates caramélisées et curry 19€
- Poulet fermier de l'Allier en deux façons, pommes de terre grenailles, oignons et tomates confits au jus 19€
- Filet de thon grillé, piperade de fruits rouges, haricots verts, guanciale et purée de petits pois 23€
- Filet de boeuf de Lozère, beignet de pommes de terre, jus aux olives et mini ratatouille 23€

DESSERTS

- Mousse et sorbet aux fruits rouges meringue, crumble et confit de fraise 9€
- Gelée d'abricot, pêche, chinsuko, amande et sorbet abricot 9€
- Entremets poivron, framboise et chocolat amer, sorbet framboise 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, celeri, 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