

# Menu Automnal

A la carte selon les tarifs indiqués à la fin de chaque ligne

Ou

Le menu avec au choix une entrée, un plat &

- fromage ou dessert 29,50 €

- fromage et dessert 34,50 €



## Entrées

Poireaux confits, gravlax de saumon de Haute Loire, hollandaise légère 13€

ou

Paté en croute de jarret de porc confit et noisettes 9€

## Plats

Le poisson du moment, crème de cresson et oeufs de truite, pommes dauphines aux amandes 23€

ou

La poitrine de veau, comme une blanquette, carottes & navets, croustillant de tête 21€

**Fromages** 6€

Sélection de 3 fromages de notre terroir

ou

La faisselle du voisin Jo', nature, crème ou coulis de myrtilles 5€

**Desserts** 8€

Le Mont Blanc, meringue, cassis et crème de marron

ou

La tarte Tatin pomme et coing, chantilly au whisky 7€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais uniquement.

Nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs français et pour la plupart locaux

Prix nets, Service compris

