

Carte octobre 2020

Menu du marché 22€

*(Servi tous les jours sauf les vendredis soir,
samedis, dimanches et jours fériés)*

L'entrée du moment

L'inspiration du marché

L'envie sucrée du chef

Menu enfant 11€

Drôle d'endive au jambon

*Mini truite façon pot au feu
et ses légumes fondants*

Glace de la ferme

Sirup au choix

Entrées

L'entrée du moment (uniquement en semaine) 7€

*Bouchon de pain figue et noix coeur de foie gras,
pickles de butternut, sauce raisin 17,5€*

*Drôle d'endive au jambon (endive fondante panée au jambon de pays,
glace au vieux cantal) 11,5€*

L'oeuf, le chou et le lard (oeuf molet, lard fondant, choux et pleurottes) 13,5€

Plats

L'inspiration du marché (uniquement en semaine) 13€

*Truite façon pot au feu (truite pochée dans un bouillon
de pot au feu, légumes fondants) 18,5€*

*Duo caille pigeon (duo de cuisses braisées, caille farcie et suprême de pigeon
rôti, purée de pommes de terre) 21,5€*

Agneau de sept heures en habits verts et son céréalsotto 19,5

Desserts

Le plateau de fromages de nos régions 7,5€

L'envie sucrée du chef (uniquement en semaine) 5€

Baba chocolat estragon 6,5€

Riz au lait en cromesquis de châtaigne, sorbet birlou 7,5€

Effeuillé de coing sur sablé tonka, glace au panais 7€