

à la carte

ENTRÉES & PLATS

filet de bœuf charolais	25
riche purée de pommes de terre, quelques légumes, jus d'un rôti	
filet de bœuf aux morilles	28
ris de veau meunière	28
risotto aux morilles	
sole meunière *	27
pommes de terre Délicatesse & légumes	
carpaccio de boeuf	19
pesto, parmesan, câpres avec pommes de terre Délicatesse & roquette	
fraîcheur d'été	18
melon / tomates / jambon cru / burrata	

FROMAGES & DESSERTS

fromage blanc	4
nature, crème, coulis ou miel de fleurs	
assortiment de fromages affinés *	7,5
mousse chocolat lait	7
& fruits rouges	
nage de brugnons	7
mousse verveine	
douceur de yaourt	7
ananas & biscuit Joconde	
suggestion du jour	7
café gourmand	7
1, 2 ou 3 boules	3,5/5/6,5
<u>les glaces</u> — vanille, chocolat lait, caramel beurre salé, pistache, yaourt, verveine du velay	
<u>les sorbets</u> — passion, fraise, framboise-litchi, citron, coco, abricot	

* SELON ARRIVAGE

la pause

28

ENTRÉES AU CHOIX

À LA CARTE

inspiration	11
tarte croustillante brocolis / chèvre, chips de coppa, crémeux d'oeuf, herbes potagères	
méridionale	12
blancs de calamars à la rouille provençale, roquette, antipasti & focaccia	
échine de cochon confite 7h	21
polenta crémeuse, chorizo & fèves, jus corsé	
cabillaud demi-sel	21
royale de tomate / basilic, épinards & pois gourmands, émulsion d'une marinière	

DESSERTS DE LA CARTE AU CHOIX

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

gourmet

38

ENTRÉES AU CHOIX

classique	18
terriner d'un foie gras rôti, chutney pêches, haricots verts , brioche aux épices	
découverte	18
crevettes laquées au soja & sésame, bouillon miso tiède, nouilles soba , petits légumes	

PLATS AU CHOIX

agneau	24
confit, purée de pommes de terre thym & ail, tomates rôties, jus corsé	
turbot	25
filet meunière, beurre & câpres, crémeux de courgettes, quenelles dorées & carottes fanes	

DESSERTS DE LA CARTE AU CHOIX

MENU FROMAGE ET DESSERT +4