

M E N U

## la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

#### **inspiration**

12

panna cotta de courge, crème de chèvre,  
fines tranches de magret de canard fumé,  
graines & copeaux de courge

#### **douceur d'hiver**

12

velouté de chou-fleur Dubarry,  
chantilly à la truffe, croûtons dorés,  
huile de betterave rouge

### PLATS AU CHOIX

#### **suprême volaille snacké**

22

purée de pommes de terre d'antan,  
crumble de marrons, compotée d'oignons,  
jus de poulet rôti

#### **dos de lieu noir**

22

risotto de petit épeautre du Velay,  
crèmeux butternut au spigol,  
confit de mandarine, herbes fraîches

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

M E N U

## gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

#### **classique**

20

terrinerie de foie gras au porto & cognac,  
briochette de notre boulanger,  
chutney de saison

#### **découverte**

20

gravlax de truite tonic !!!!  
gel à l'alcool de gin & schweppes tonic,  
zestes de citron, baies de genièvre

### PLATS AU CHOIX

#### **paleron de veau en fête**

28

pommes de terre rattes rôties,  
légumes de l'instant,  
crème légère de foie gras & morilles

#### **filet de saumon grillé**

26

crèmeux de céleris rôtis,  
oeuf de saumon, quelques légumes,  
vinaigrette de betterave en couleur

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4