

Menu Gourmet 28€ ou *Gourmand *31€

Entrée - Plat – Dessert *avec fromage

LES ENTREES :

.Terrine de Jarret de Bœuf et légumes comme un pot au feu sauce gribiche

.Opéra de Saumon fumé au fromage frais, guacamole et herbes

.PanaCotta Chèvre frais, céleri rémoulade, chorizo, granny et coulis roquette

.Crème brûlée d'asperge, toast, compotée de figues sèche et magret fumé

LES PLATS :

Dos de Cabillaud rôti, asperge verte, écrasé de pomme de terre, huile céréales

- Côte Cochon rôtie origine France, purée petit pois- menthe, carottes, sucrine, jus au thym et moutarde à l'ancienne

Cromesquis de tête de veau et ses légumes, sauce Aioli et son jus au thym

- Quenelle de Saumon et Gambas, épinards frais, boulgour et sauce vin blanc au curry

LES FROMAGES

Cervelle de Canut- fromage blanc ou assiette de fromage maison DUFOUR

LES DESSERTS :

TARTE AUX NOIX ET CAMEL (crémeux caramel et glace vanille)

CHOCOLAT-FRAMBOISE (biscuit chocolat croustillant framboise et ganache chocolat

MOUSSE DE POIRE (verrine compotée de poires aux épices ganache et chantilly vanille)

BABA BOUCHON (baba infusé, brunoise ananas-mangue, crémeux et sorbet passion)

MENU GASTRONOME : 36€

ENTREE AU CHOIX+ PLATS PARMIS LES SUGGESTIONS SI DESSOUS +

FROMAGE+ DESSERT

- Filet de Bœuf Poêlé aux morilles, purée carottes fenouil gingembre et pommes de terre grenailles
- Pavé de Sandre sur lit d'asperges vertes, écrasé de pomme de terre et vinaigrette aux céréales

Menu Au Fil Des Saison 20.50€

(Sauf jours fériés, samedi soir et dimanche)



• MENU AU FIL DES SAISONS

- **SALADE BEAUJOLAISE**
- **(SALADE, ŒUF, CROUTONS, LARDONS, TOMATES)**



- **BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE**
ACCOMPAGNÉE DE SES LÉGUMES DE SAISON
ET POMMES DE TERRE GRENAILLES



- **PANNA COTTA MAISON AUX FRUITS ROUGES**

Et aussi notre

Menu du Jour à 15.50 €

Servi le midi en semaine

Entrée, Plat, Dessert (produits frais de saison)