

# Menu 1802

49,00 euros

Carpaccio de mullet mariné Granny Smith et huile d'olive des Baux de Provence

ou

Cromesquis de queue de bœuf, sauce poivre et Cecina

\*\*\*

Filet de lieu jaune, beurre blanc aux herbes fraîches, financier aux pois cassés, légumes de saison

ou

Suprême de pintade, crumble de graines, gnocchis de courge, compotée de choux verts, poêlée de champignons et son jus

\*\*\*

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

\*\*\*

Tartelette croustillante, crème citron, combava, méli-mélo d'agrumes, sorbet citron-aneth

ou

Chou chantilly vanille et praliné

## Les petits gourmands

“ moins de 12 ans ”

16,00 euros

Suprême de poulet, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la carbonara

\*\*\*

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

**Aucun changement dans nos menus ne sera possible  
Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas**

Prix TTC service compris

## Pour commencer

**Planche apéritive** (charcuterie espagnole) 19,00 €

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Mulet</b>		
Carpaccio de mulet mariné Granny Smith et huile d'olive des Baux de Provence	16,00 €	
<b>Queue de bœuf</b>		
Cromesquis, compotée d'oignons, sauce poivre et Cecina	16,00 €	
<b>Pâté en croûte de volaille aux fruits secs</b>	19,00 €	
<b>L'assiette du maraîcher</b>		24,00 €

## Les prises du pêcheur (origine France)

<b>Lieu jaune</b>		
Filet de lieu jaune, beurre blanc aux herbes fraîches, financier aux pois cassés, légumes de saison		31,00 €
<b>Omble chevalier</b>		
Filet d'omble chevalier de la pisciculture Ducloux, automnale de légumes et ses beignets aux châtaignes, sauce au vinaigre de Xérès		32,00 €

## Les pièces du boucher (origine France)

<b>Tartare de bœuf charolais</b>		
Coupé au couteau, frites, salade verte		24,00 €
<b>Pintade</b>		
Le suprême, crumble de graines, gnocchis de courge, compotée de choux verts, poêlée de champignons et son jus		30,00 €
<b>Volaille</b>		
La cuisse en tournedos truffé, purée de pommes de terre, morilles farcies et son jus		32,00 €
<b>Bœuf Royal de Bourbon</b>		
La pièce du boucher, frites et salade verte		38,00 €
Supplément beurre bordelais		+ 1,50 €
Supplément sauce aux morilles		+ 8,00 €

Prix TTC service compris

## Les fromages de nos régions

### La sélection de Pascal, fromagerie "La Crèmerie du Marché"

Assiette de trois fromages	10,00 €
Assiette de cinq fromages	14,00 €
La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel	7,00 €

## Les douceurs de Maguette

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €

### Agrumes

Tartelette croustillante, crème citron, combava, méli-mélo d'agrumes, sorbet citron-aneth	13,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### Chou

Chantilly vanille et praliné	13,00 €
------------------------------	---------

### Baba

Au rhum, crème légère vanillée	13,00 €
--------------------------------	---------

### Chocolat

Chocolat Manabi 70% en différentes textures	14,00 €
---------------------------------------------	---------

## Les coupes glacées

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche	8,00 €
Coupe griottines : sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly	9,00 €
Coupe colonel sorbet citron, Vodka	9,00 €

### Nos Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, pistache, cerise, citron vert, fruit de la passion	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris

