

# Menu 1802

48,00 euros

Tartare de truite rose de Bonnevaux, marinade tonique au sésame et curry rouge

ou

Œuf mollet, mousse petits pois, vinaigrette aux noix et comté

\*\*\*

La pêche française du moment, fumet tomate à l'huile d'olives, pommes de terre aux herbes fraîches, poêlée de courgettes et pignons de pin

ou

Demi-magret de canard, jus au balsamique, crème parmesan, gnocchis à la romaine

\*\*\*

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

\*\*\*

Autour de la fraise et estragon

ou

Abricots rôtis en différentes textures parfumés au romarin et son biscuit

## Les petits gourmands

“ moins de 12 ans ”

16,00 euros

Suprême de poulet, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la bolognaise

\*\*\*

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 €

Entrée Plat

### Truite

Tartare de truite rose de Bonnevaux, marinade tonique au sésame et curry rouge 16,00 €

### Œuf

Œuf mollet, mousse petits pois, vinaigrette aux noix et comté 16,00 €

### Salade estivale

Crudités, roquette, pastèque, vinaigrette citron vert, olives de Kalamata, falafels et feta 24,00 €

**L'assiette du maraîcher** 24,00 €

## Les prises du pêcheur (origine France)

### La pêche du moment

Fumet томaté à l'huile d'olives, pommes de terre aux herbes fraîches, poêlée de courgettes et pignons de pin 31,00 €

### Dorade

Filet de dorade grillé, riz noir de Camargue façon cantonais et émulsion thaï 32,00 €

## Les pièces du boucher (origine France)

### Tartare de bœuf charolais

Coupé au couteau, frites, salade verte 24,00 €

### Canard

Demi-magret, jus au balsamique, crème parmesan, gnocchis à la romaine 29,00 €

### Veau

La côte du Val d'Argent, pommes grenailles rôties, marinade de piquillos et sauce chimichurri 34,00 €

### Bœuf Royal de Bourbon

Carpaccio, vinaigrette de petits légumes à l'huile d'olives, grana panado, frites 26,00 €

La pièce du boucher, frites et salade verte 38,00 €

Supplément beurre au poivre fumé + 1,50 €

Supplément sauce aux morilles + 8,00 €

Prix TTC service compris

## Les fromages du terroir

### La sélection d'Aurore, fromagerie du trou de souris

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

À commander en début de repas

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
<b>Fraise</b>	
Autour de la fraise et estragon	13,00 €
<b>Abricot</b>	
Abricots rôtis en différentes textures parfumés au romarin et son biscuit	13,00 €
<b>Chocolat</b>	
Chocolat du Vanuatu 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 €
<b>Nos Parfums :</b>	
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