

# *A la Carte :*

## *Entrées :*

<i>Velouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices</i>	11€
<i>Bouchée aux champignons, châtaignes et crème d'ail</i>	11€
<i>Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle</i>	15€
<i>Terre et Mer de cochon et poulpe, écume de coquillages</i>	14€
<i>Gratin d'huîtres à la florentine</i>	14€

## *Plats :*

<i>Matelote de raie pochée au Riesling, choucroute et pomme de terre</i>	16€
<i>Risotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette</i>	15€
<i>Rôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de betterave</i>	18€
<i>Pavé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et courge rôtie à la muscade</i>	19€
<i>Jarret de taureau confit au vin rouge façon grand-mère, carottes, champignons et oignons grelots, écrasé de pommes de terre au beurre fumé</i>	38€
	Pour deux pers : 30€
	Pour une pers : 30€

## *Fromages :*

<i>Assiette de fromages</i>	9€
<i>Demi-crottin de chèvre de Peillac, miel et confiture</i>	9€

## *Desserts :*

<i>Marronnier et gel de cassis</i>	8€
<i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille</i>	8€
<i>Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt</i>	9€
<i>Dôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices</i>	9€
<i>Nage de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert</i>	9€
<i>Café ou Thé gourmand</i>	9,50€

# Menu Monet

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 29,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 35,00€

*Velouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices*  
OU

*Bouchée aux champignons d'automne, châtaignes et crème d'ail*  
**80 00**

*Matelote de raie pochée au Riesling,  
choucroute et pomme de terre, bouillon monté au beurre*  
OU

*Risotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette*

**80 00**

*Assiette de fromages*  
OU

*Demi-crottin de chèvre de Peillac, confiture de figue*

**80 00**

*Marronnier et gel de cassis*  
OU

*Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille*  
OU

*Café ou Thé gourmand (+1€)*

# Menu Van Gogh

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 36,90€  
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 42,00€

*M*arbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle  
OU

*T*erre et *M*er de cochon et poulpe, écume de coquillages  
OU

*G*ratin d'huîtres à la florentine

¤ ¤

*R*ôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites,  
mousseline de betterave et jus de rôti  
OU

*B*avé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et  
courge rôtie à la muscade, crème d'ail  
OU

*J*arret de taureau confit au vin rouge façon grand mère pour 2 personnes,  
accompagné de carottes, champignons et oignons grelots,  
écrasé de pommes de terre au beurre fumé

¤ ¤

*A*ssiette de fromages  
OU

*D*emi-crottin de chèvre de Peillac, confiture de figue

¤ ¤

*C*rousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt  
OU

*D*ôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices  
OU

*N*age de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert  
OU

*C*afé ou Thé gourmand

# Allergènes



Velouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices



Bouchée aux champignons, châtaignes et crème d'ail

Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle

Terre et Mer de cochon et poulpe, écume de coquillages

Gratin d'huîtres à la florentine



Matelote de raie pochée au Riesling, choucroute et pomme de terre



Risotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette



Rôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de betterave



Pavé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et courge rôtie à la muscade



Jarret de taureau confit au vin rouge façon grand-mère, carottes,

champignons et oignons grelots, écrasé de pommes de terre au beurre fumé

Assiette de fromages / Demi-crottin de chèvre de Peillac



Marronnier et gel de cassis



Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille



Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt



Dôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices



Nage de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert



Café ou Thé gourmand



*"La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer du bonheur"*

Théodore Zeldin

En cuisine, le Chef, TESSIER Michel, enfant du pays, le beurre est sa religion  
Le Second, MILLERET Gaëtan, bec sucré du coin, curieux et audacieux  
En salle, la Maitre d'hôtel, SOHIER Axelle, brin de fille de par là, où sourire rime  
avec Côte Rôtie et sa coéquipière SMIRIS Mélanie douce et attentionnée

Vous souhaite un agréable moment

**Attention : Le Restaurant ferme ses portes à 16h et 23h par respect de la vie  
familiale et le bien être de notre équipe, merci de votre compréhension**

Les tarifs sont services et taxes inclus, hors boissons