Menu 34 €

Entrées

Velouté du sous-bois 7 1
Velouté de potimarron, châtaigne et croûtons grillés

Harmonie d'Endives 8 7 1
Endives braisées, crème de bleu d'Auvergne, chips de pain caractère et noix torréfiées

La Caillette 11
Caillette de cochon maison aux épinards, sur son lit de verdure
Origine Viande : France

Plats

Brochette des Mers 2
Brochette de gambas entières accompagnée d'un riz zesté, herbacé, sauce vierge et fenouil braisé

L'Assiette d'Automne 7
Halloumi (fromage chypriote) snacké accompagné de mousseline de courge au miel et brunoise de butternut

La Bouchée du Dimanche 7 1
Feuilletage artisanal garni de volaille, champignons frais, crème accompagné de pommes de terre grenailles et fenouil braisé
Origine Viande : France

Desserts
Les desserts seront pris en début de commande

Profiterole de l'Antidot' 7 1 3
Chou artisanal façon profiterole accompagné de glace vanille Antolin, praliné, sauce chocolat, chantilly maison

Tout Sarrasin 7
Sablé au sarrasin accompagné d'une compotée à la mûre, kasha et chantilly maison au sarrasin

Faisselle en Tendresse 7 8
Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons de pin grillés

Duo Affiné 7
Duo de fromages accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Yaourt Glacé 3 7 8
Trois boules de glace au yaourt Antolin, coulis de fruits rouges, chantilly maison et meringue

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1 *Gluten* 2 *Crustacés* 3 *Oeufs* 4 *Poissons* 5 *Arachides* 6 *Soja* 7 *Lait* 8 *Fruits à coque* 9 *Céleri* 10 *Moutarde* 11 *Sésame* 12 *Sulfites* 13 *Lupins* 14 *Mollusques*

À la Carte

Entrées - 13 €

Velouté du sous-bois 7 1
Velouté de potimarron, châtaigne et croûtons grillés

Harmonie d'Endives 8 7 1
Endives braisées, crème de bleu d'Auvergne, chips de pain caractère et noix torréfiées

La Caillette 11
Caillette de cochon maison aux épinards, sur son lit de verdure
Origine viande : France

La Planche des Gourmets 7 11
Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure
Origine viande : France

Plats

Morilles Signatures - 24 € 1 7
Rigatoni à la sauce aux morilles françaises maison et comté râpé

L'Assiette d'Automne - 21 € 7
Halloumi (fromage chypriote) snacké accompagné de mousseline de courge au miel et brunoise de butternut

Le Burger de Ju - 23 € 1 7 11
Burger composé d'un steak haché 150g, comté, sauce maison, crudités, oignons caramélisés, lard fumé, frites maison
Origine Viande : France, Aubrac

La Pièce du Boucher - 26 € 11
Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure
Origine Viande : France, Liouc

L'Envol - 26 € 7 11
Magret de canard entier (300g-350g) accompagné d'une sauce poivre maison, frites maison et verdure
Origine Viande : France

La Bouchée du Dimanche - 23 € 7 1
Feuilletage artisanal garni de volaille, champignons frais, crème accompagné de pommes de terre grenailles et fenouil braisé
Origine Viande : France

Brochette des Mers - 23 € 2
Brochette de gambas entières accompagnée d'un riz zesté, herbacé, sauce vierge et fenouil braisé

Souffle des Marées - 26 € 14 11
Tentacules de poulpe en persillade, accompagnés d'un riz zesté et verdure

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1 *Gluten* 2 *Crustacés* 3 *Oeufs* 4 *Poissons* 5 *Arachides* 6 *Soja* 7 *Lait* 8 *Fruits à coque* 9 *Céleri* 10 *Moutarde* 11 *Sésame* 12 *Sulfites* 13 *Lupins* 14 *Mollusques*

Enfant -10 ans

Entrées - 8 €

Velouté du sous-bois 7 1
Velouté de potimarron, châtaigne et croûtons grillés

La Planche des Gourmets 7 11
Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 13 €

Brochette des Mers 2
Brochette de gambas entières accompagnée d'un riz zesté, herbacé, sauce vierge et fenouil braisé

Le Petit Classique 11
Steak haché viande Aubrac de 100 grammes, accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Dessert - 6 €

Le Nuage Glacé 3 7 8
Deux boules de glace Antolin et sa chantilly maison

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1 *Gluten* 2 *Crustacés* 3 *Oeufs* 4 *Poissons* 5 *Arachides* 6 *Soja* 7 *Lait* 8 *Fruits à coque* 9 *Céleri* 10 *Moutarde* 11 *Sésame* 12 *Sulfites* 13 *Lupins* 14 *Mollusques*

Desserts à La carte

Desserts - 9 €

Les desserts seront pris en début de commande

Profiterole de l'Antidot' 7 1 3

Chou artisanal façon profiterole accompagné de glace vanille Antolin, praliné, sauce chocolat, chantilly maison

Tout Sarrasin 7

Sablé au sarrasin accompagné d'une compotée à la mûre, kasha et chantilly maison au sarrasin

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons de pin grillés

Duo Affiné 7

Duo de fromages accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Yaourt Glacé 3 7 8

Trois boules de glace au yaourt Antolin, coulis de fruits rouges, chantilly maison et meringue

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes

1 *Gluten* 2 *Crustacés* 3 *Oeufs* 4 *Poissons* 5 *Arachides* 6 *Soja* 7 *Lait* 8 *Fruits à coque* 9 *Céleri* 10 *Moutarde* 11 *Sésame* 12 *Sulfites* 13 *Lupins* 14 *Mollusques*