

## *A la carte*

### *Les entrées :*

Bavaroise aux deux saumons aneth et citron vert	9.90€
Bouquet de mesclun et vinaigrette au yaourt acidulé	
Terrine de queue de bœuf à la fourme de Montbrison	10.90€
Petits légumes croquants en salade	
Terrine de foie gras maison, servi avec son chutney de pomme	15.90€
Nage de pétoncles, jus de crustacés crémé et julienne de poireaux	13.90€

### *Les salades :*

#### **Salade du pêcheur :**

Salade, tomates, gambas, crevettes, saumon fumé, flétan fumé et pétoncles

16.90€

#### **Salade italienne :**

Salade, tomates, jambon cru, mozzarella buffala, et copeaux de parmesan

14.90€

### *Le plat du golfeur :*

Entrecôte charolaise(0.250gr) frites salade	14.90€
Tagliatelles carbonara	10.90€
« La charcuterie »	8.90€
Planche de charcuteries variées accompagnée de ces cornichons et de son beurre baraté	

*Tous nos plats sont servis taxe et service compris*

(nos viandes sont d'origine française)

## *A la carte*

### *Les poissons :*

« La Lingue bleu »	15.90€
Ballotine de lingue bleue aux écrevisses, écrasée de pomme de terre, fondu de poireaux et échalotes	
« Maigre de corse »	
Pavé rôti, jus de coquillages safranés, risotto de petit épeautre	17.90€

### *Les viandes :*

« Le suprême de volaille »	14.90€
Crèmeux de topinambours, butternut et shiitake, jus de volaille lié	
« Le Quasi de veau »	17.90€
Cuit lentement à 62°, servi comme une blanquette, légumes d'automne et champignons du moment	

*Tous nos plats sont servis taxe et service compris*

Menu à 32.00€

Terrine de foie gras maison, servie avec son chutney de pommes

Ou

Nage de pétoncles, jus de crustacés crévés et julienne de poireaux

\*\*\*\*\*

Maigre de corse, jus de coquillages safranés, risotto de petit épeautre

Ou

Quasi de veau cuit lentement à 62° servi comme une blanquette, légumes d'automne et champignons du moment

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages secs affinés

Ou

Faisselle de fromage blanc des monts du forez

\*\*\*\*\*

Desserts

(Choix à définir en début de repas)

*Tous nos menus sont servis taxe et service compris*

Menu à 23.90€

Bavaroise aux deux saumons, aneth et citron vert,  
Bouquet de mesclun et vinaigrette au yaourt acidulé

Ou

Terrine de queue de bœuf à la fourme de Montbrison et ses petits légumes croquants en salade

\*\*\*\*\*

Ballotine de linguè bleue aux écrevisses, écrasée de pomme de terre, fondue de poireaux et échalotes

Ou

Le suprême de volaille de la maison Vey, crémeux de topinambours, butternut et shiitake, jus de volaille lié

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages secs affinés

Ou

Faisselle de fromage blanc des monts du forez

\*\*\*\*\*

Desserts

(Choix à définir en début de repas)

### *Les fromages :*

Assiette de 4 fromages secs affinés	4.90€
Faisselle de fromage blanc des monts du forez	3.50€

### *Les desserts*

Fondant au chocolat (8 minutes de cuisson)	5.90€
Tarte tatin servie tiède, glace vanille	5.90€
Ananas frais servi avec son sorbet ananas	5.90€
Nougat glacé aux amandes et fruits rouges	5.90€

*Tous nos plats sont servis taxe et service compris*

