

BIENVENUE !!!

LA CUISINE EST UN ART ET TOUT ART MERITE PATIENCE !

\$\$\$

-Si vous devez manger rapidement, (dans la limite du raisonnable !)

Merci de nous le dire en début de repas.

-Si vous présentez une ALLERGIE à un aliment ou à un ingrédient connu,

N'hésitez pas à en faire part à notre équipe de salle !

-Tout changement ou supplément dans les menus proposés, Entraînera une facturation à la carte.

-Il est préférable de commander vos desserts en début de repas car certains nécessitent des préparations « minutes ».

-Tous les noms mis en couleur sont ceux de nos producteurs locaux. Nous avons voulu les mettre à l'honneur afin de vous montrer notre engagement pour la qualité des produits que nous vous proposons.

-Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts ; de ce fait, nous nous excusons par avance s'il venait à nous en manquer un.

\$\$\$

Un anniversaire, une occasion à fêter ?

N'hésitez pas à nous commander votre gâteau lors de votre prochaine réservation.... (48 H à l'avance)

## LA CARTE :

### Les Entrées :

-Velouté de pommes boulangères,  
Ravioles au foie gras de canard de la **Mère Maury**, 9€

-Salade gourmande du moment..., 11€  
Les gésiers confits « maison », les oignons au balsamique, le magret salé...

-L'éclair version salée ; chiffonnade de jambon truffé et  
Céleri rave sauce moutarde, 11€

-Mousse de choux fleur à l'huile de noisette  
Chair de crabe au citron et aneth, 11€

-Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest préparée par nos soins, 15€

### Les Plats :

-Gratin de crozets au sarrasin, épinards et diots fumés, 15€

-Filet de merlan,  
Mousseline de brocoli et semoule de choux fleur de **Saint Prim**, 15€

-Pavé de cabillaud snacké à la plancha, riz venere,  
Sauté minute d'endives à l'amande et jus de viande, 17€

-Côte de cochon « Duroc de Bataille » cuite à la plancha, gratin de panais de  
**Saint Prim** façon dauphinoise, jus de viande aux châtaignes  
(Pour les amateurs de viandes au gras prédominant), 18€

-Le burger de saison et ses pommes frites « maison », 17€  
(Steak haché Black Angus, Pain au maïs de **la maison Guier**, crème de  
reblochon, oignons et lardons à la crème)

-Cœur de côte de **Mr Perrache**, pommes frites « maison »,  
Beurre maître d'hôtel, 20€

Risotto Carnaroli à la truffe « mélanosporum » de Ville sous Anjou servi  
crémeux, Jus de viande, 25€.

### Les Fromages :

-Assiette de fromages du Pilat et d'Ardèche,  
Confit de figue de chez Jean Martin, 5.50€

-Faisselle du Petit Ramard,  
Servie avec crème et/ou crème de marron, 3€

### Les Desserts :

-Alliance amande et agrumes, 9€  
Biscuits Joconde et mousse « inspiration amande valrhona »  
Sorbet mandarine.

-Le mont blanc revisité...crème de marron Clément Faugier, meringue,  
sauce chocolat valrhona..., 8€

-Moelleux à la noix de coco, ananas au rhum léger, sorbet citron, 9€

-Dôme au chocolat 60% de cacao, insert de brownie aux noisettes  
de nos campagnes..., glace praliné, 9€

-Les glaces et sorbets « maison », choix en fonction de la carte, 1.80€/boule  
Suppléments: 0,70€ (chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit, fruits frais)

La majorité de nos desserts sont élaborés avec du sucre roux (non raffiné)  
Ce qui permet d'obtenir des préparations avec un indice glycémique plus bas  
et donc meilleur pour la santé !

\$\$\$

-Menu Enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans) :  
1 sirop, 1 plat et 1 dessert selon l'inspiration des Chefs !

Prix nets en Euros, service compris, TVA 10% incluse.

CET HIVER, VIRGINIE ET ARNAUD VOUS PROPOSENT :

Menu à 25€.

-velouté de pommes boulangères,  
Ravioles au foie gras de canard de la **Mère Maury**

Ou

-Salade gourmande du moment...

Les gésiers confits « maison », les oignons au balsamique, le magret salé...

\$\$\$

Gratin de crozets au sarrasin,  
Épinards **des Jardins de Corneyzin** et diots savoyards fumés.

Ou

-Filet de merlan,

Mousseline de brocoli et semoule de chou fleur de **Saint Prim**.

\$\$\$

-Le mont blanc révisité...crème de marron **Clément Faugier**, meringue,  
sauce chocolat **Valrhona**...

Ou

-Moelleux à la noix de coco, ananas au rhum léger, sorbet citron.

Menu à 29€.

-L'éclair version salé, chiffonnade de jambon truffé et  
Céleri rave sauce moutarde.

Ou

-Mousse de chou fleur à l'huile de noisette  
Chair de crabe au citron et aneth.

\$\$\$

-Pavé de cabillaud snacké à la plancha, riz venere,  
Sauté minute d'endives aux amandes et jus de viande.

Ou

-Côte de cochon « Duroc de Bataille » cuite à la plancha, gratin de panais de  
**Saint Prim** façon dauphinois, jus de viande aux châtaignes  
(Pour les amateurs de viandes au gras prédominant).

\$\$\$

-Alliance amande et agrumes.

Biscuits Joconde et mousse « inspiration amande « **Valrhona** »,  
Sorbet mandarine.

Ou

-Dôme au chocolat 60% de cacao, insert de brownie aux noisettes  
de nos campagnes..., glace praliné.

Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.