

# LES ENTRÉES

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Œuf mollet à la crème de topinambours</b> .....<br>quelques champignons et une crème de lard  | <b>15.90 €</b> |
| <b>Foie gras de canard maison</b> .....<br>chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté      | <b>17.90 €</b> |
| <b>« Gravlax » de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort</b> .....<br>pain de campagne grillé | <b>13.60 €</b> |

# LES POISSONS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Filet de bar cuit sur la peau</b> .....<br>fondue d'endives, beurre d'agrumes         | <b>25.90 €</b> |
| <b>Confit de lieu jaune aux châtaignes</b> .....<br>jus de viande et effilochée de coppa | <b>24.70 €</b> |

# LES VIANDES

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Dindonne fermière entièrement désossée farcie aux châtaignes, cuite « pochée-rôtie » en ballotine</b> .....<br>croustillant de gratin dauphinois et marrons braisés, jus de volaille | <b>28.50 €</b> |
| <b>Poitrine de cochon fermier du Cantal farcie au boudin blanc confite puis snackée</b> .....<br>lentilles vertes du Puy aux légumes d'hiver, jus de cochon                             | <b>23.90 €</b> |

# LES FROMAGES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>« Échantillonnage lyonnais »<br/>Cervelle de canut et Saint Marcellin affiné</b> .....<br>chips de pain « mendiants » et grissini | <b>7.00 €</b> |
| <b>Comme un fromage blanc : caillé de brebis fermier</b> .....<br>nappé au miel d'acacia du Fût d'Avenas                             | <b>6.70 €</b> |
| <b>Mont d'or affiné avec une petite salade</b> .....   | <b>7.00 €</b> |

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.

Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.



Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement car nous sommes tributaires des moyens de transport et des intempéries

# LES DESSERTS

TOUTES NOS PATISSERIES SONT FAITES MAISON

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Deux bûches de Noël</b> .....<br>l'une pâtissière vanille-marron, l'autre glacée mandarine-chocolat             | <b>9.20 €</b> |
| <b>Pomme confite entière façon tatin</b> .....<br>sablé breton caramel beurre salé                                 | <b>9.20€</b>  |
| <b>Comme un vacherin aux marrons glacés</b> .....<br>meringue, glace marron, chantilly, crème anglaise aux marrons | <b>9.20 €</b> |
| <b>Glaces et sorbets du moment</b> .....<br>fruits frais et tuile aux mendiants                                    | <b>7.60 €</b> |
| <b>Autour de la praline de Saint Genix</b> .....<br>tarte, guimauve, nougat glacé et tuile                         | <b>9.20€</b>  |

## Menu de Noël 2016

24 dîner et 25 déjeuner et dîner

*Amuse-bouche*

*Millefeuille de crabe et céleri, salade d'herbes  
vinaigrette olive et citron*

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard maison*

*chutney aux fruits d'hiver, pain d'épices toasté*

\*\*\*\*\*

*Dindonne fermière entièrement désossée farcie aux châtaignes  
cuite « pochée - rôtie » en ballottine*

*croustillant de gratin dauphinois et marrons braisés,  
jus de volaille*

\*\*\*\*\*

*Mont d'or affiné et une petite salade*

\*\*\*\*\*

*Deux bûches de Noël*

*L'une pâtissière vanille-marron, l'autre glacée mandarine-chocolat*

OU

*Quatre petits desserts*

*autour de la praline de Saint Genix*

*tarte, nougat glacé, tuile et guimauve*

**60 €**

**MENU ENFANT** (proposition pour les jeunes convives jusqu'à 12 ans) ..... **12.90 €**

Blanc de poulet rôti, riz au jus ~ Glaces et sorbets du moment ~ Sirop à l'eau

Prix nets