

LES ENTRÉES

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

LES POISSONS

Filet de bar cuit sur la peau	25.90 €
fondue d'endives, beurre d'agrumes	
Confit de lieu jaune aux châtaignes	24.70 €
jus de viande et effilochée de coppa	
Noix de Saint Jacques poêlées	31.00 €
fricassée de navets et panais au miel, beurre blanc à la citronnelle	

LES VIANDES

Dos de sanglier rôti rosé, sauce aux aïrelles	28.50 €
purée de céleri rave et choux rouge acidulé	
Poitrine de cochon fermier du Cantal farcie au boudin blanc confite puis snackée	23.90 €
lentilles vertes du Puy aux légumes d'hiver, jus de cochon	

LES FROMAGES

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

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

Tarte au chocolat noir	9.20 €
tuile au grué de cacao, sauce à l'orange confite et glace vanille	
Pomme confite entière façon tatin	9.20€
sablé breton caramel beurre salé	
Comme un vacherin aux marrons glacés	9.20 €
meringue, glace marron, chantilly, crème anglaise aux marrons	
Glaces et sorbets du moment	7.60 €
fruits frais et tuile aux mendiants	
Autour de la praline de Saint Genix	9.20€
tarte, guimauve, nougat glacé et tuile	

Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2016

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

Noix de Saint Jacques poêlées

fricassée de navets et panais au miel, beurre blanc à la citronnelle

Dos de sanglier rôti rosé, sauce aux aïrelles

purée de céleri rave et choux rouge acidulé

Mont d'or affiné et une petite salade

Tarte au chocolat noir

tuile au grué de cacao, sauce à l'orange confite et glace vanille

72 €

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