

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	24.90 €
Entrée et plat	19.50 €
Plat et dessert	19.50 €
Menu enfant	9.50 €

Nos apéritifs du mois

Le bonheur est dans la prune ! 4.50€

Blanc de blancs et sirop de mirabelles au romarin

Tendance Palais Suze, sirop de citron, Blanc de blancs 6.00 €

Formule comparution express 20.50 €

Un plat du jour, un café mignardises,

un verre de vin ou une demi-eau minérale

Uniquement au déjeuner

Entrées du jour : 10.00€

Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour

Velouté de champignons aux gésiers de canard confits

*Terrine de sanglier aux marrons, compotée à l'oignon rouge, toast**

Gâteau de boudin noir, pesto et chips de chorizo

*Filets de harengs marinés au vin blanc, salade de pommes Roseval**

*Aspic à la lyonnaise (œuf poché en gelée et lardons), croutons et salade**

*Croustillant au Saint Marcellin et aux noix, salade mélangée**

*Terrine de foie gras de canard, chutney à l'abricot et toast **suppl. 7€***

Plats du jour : 12.80€

Grande salade de saison aux tomates cerises, jambon de pays et croutons

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille, salade verte

Dos de saumon, lentilles à la crème de cèpe et lard grillé

Saucisson chaud de Lyon, sauce aux pleurotes et pommes fondantes

Tête de veau sauce gribiche, pomme vapeur et carotte

Paleron de bœuf braisé cinq heures, carottes étuvées au cumin

Andouillette de chez Colette Sibia à la graine de moutarde, pommes vapeur

*Suprême de pintade fermière, jus gras et polenta crémeuse au cèpe **suppl. 4€***

*Filet d'Omble Chevalier sauce vierge, aubergine et tomates confites **suppl. 6€***

Fromages : 5.00€

Fromage blanc fermier

Demi Saint-Marcellin affiné de la Mère Richard

« Cervelle de canut » : fromage blanc battu aux herbes fraîches

Chèvre frais de l'Ardèche de la ferme du Puy, mariné au thym et à l'huile d'olive

Comté affiné 12 mois, compote aux airelles

Desserts du jour : 6.90€

Gros fromage blanc fermier, coulis de myrtilles

Compote de Granny Smith à l'amande et au romarin, sablé au gingembre

Gâteau fondant au chocolat noir et au caramel, coulis à la figue

Verrine de tiramisu au marron

Soupe de prunes vertes infusées à la verveine, glace à la Verveine du Velay

Parfait glacé à la pêche de vigne, torsade feuilletée

Crumble à la figue violette

Crème caramel de nos grand mères, madeleine au miel

Prix nets

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Une pièce d'identité sera demandée pour tout règlement par chèque

Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe