

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

Épaule d'agneau du « Gaec de l'agneau Fleury à Poisson »,
confit aux épices douces, salade croquante de légumes d'hiver,
jus au paprika fumé 18 €

*Lamb shoulder from « Gaec de l'agneau Fleury to Poisson », Confit with mild spices,
crisp winter vegetable salad, Smoked paprika jus*

Cappuccino de pois cassés et mousse de chèvre charolais,
œuf parfait de la ferme familiale, truite fumée aux éclats de pistache,
condiment avocat et citron confits 18 €

*Split pea cappuccino with Charolais goat cheese mousse, perfectly cooked egg from
the family farm, smoked trout with pistachio pieces, avocado and candied lemon relish*

Opéra de foie gras au pain d'épices, confit de pommes,
condiment au vinaigre de cidre 25 €

Foie gras with gingerbread, apple confit, cider vinegar condiment

Salade de légumes croquants, œuf cuit à 63°,
copeaux de Beaufort et jambon de pays 16 €

Crisp vegetable salad, 63° egg, Beaufort cheese shavings and country ham

POISSONS

Noix de Saint Jacques snackées, macaronis et salsifis
gratinés à la crème de langoustine, bisque acidulée au combawa 30 €

*Seared scallops, macaroni and salsify gratin with langoustine cream,
combawa lime bisque*

Pavé de merlu en écaille de betterave, risotto Arborio de choux fleurs
aux pleurotes du Brionnais, jus mousseux à la coriandre 26 €

*Hake fillet with beetroot scales, cauliflower Arborio risotto with Brionnais mushrooms,
coriander jus*

VIANDES

Magret de canard rôti sur la peau, pressée de pommes de terre
aux légumes racines, jus aigre doux, miel et balsamique 28€

*Roasted duck breast with skin on, pressed potatoes with root vegetables,
sweet and sour jus, honey and balsamic*

Dos de sanglier rôti en croûte de noisette, crémeux de légumes racines,
pommes dauphines de patate douces aux brisures de châtaignes,
jus tranché au coulis d'airelles 34€

*Roasted wild boar loin in a hazelnut crust, creamy root vegetable mash,
sweet Dauphine potatoes with chestnut pieces, cranberry sauce*

Entrecôte charolaise 350 g, frites maison 35€
Charolais steak 350 g, homemade fries

FROMAGES

Assiette de fromages secs 9,00€

Fromage blanc fermier (*GAEC Lapray, Martigny le Comte*) 5,50€

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

9€

Coque chocolat blanc & passion, cœur confit de framboise, biscuit moelleux madeleine
White chocolate & passion fruit, raspberry candied, soft madeleine biscuit

Buchette chocolat Caramélia de chez Valrhona, compotée de poire à la fève Tonka,
biscuit noisette

Caramélia chocolate from Valrhona, pear compote with tonka bean, crunchy praline

Parfait glacé mandarine en feuille de spéculos, gel au citron yuzu, suprême d'agrumes
Frozen mandarin ice cream in speculoos leaf, yuzu lemon gel, citrus

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,
Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais 14€