


Menus

		€
	Menu Emotion Entrée, plat et dessert	32
	Menu Emotion XL Entrée, plat, fromage, dessert	39
	Menu Saveurs Entrée et plat	26
	Menu Gourmand Plat et dessert	23
	Menu enfant Nuggets poulet avec potatoes ou légumes Yaourt ou glace	11
	<i>Pour l'apéritif, pensez à notre plateau de charcuterie d'Auvergne !</i>	10

A composer sur la carte parmi les choix proposés :

ENTREES

Pâté en croûte et marmelade de choux rouge
Soupe de petit-pois, mousse de lard paysan et œuf mollet

PLATS

Poulet fermier de Madame Soule, purée et laitue braisée
Quenelles de sandre aux épinards et citron confit, crème de crustacé

DESSERTS

Crème renversée à la fève de Tonka
Comme une tarte aux fraises, crémeux citron et verveine

A la carte

ENTREES

	€
Pâté en croûte et marmelade de chou rouge	16
Truite arc-en-ciel en gravlax, radis et fromage blanc aux herbes	14
Soupe de petit-pois, mousse de lard paysan et œuf mollet	13
Croustille de tête de veau, mayonnaise aux herbes et salade végétale	13
Risotto carnaroli aux asperges vertes et crème de cantal	14

PLATS

Poulet fermier de Madame Soule, purée et laitue braisée	22
Quenelles de sandre aux épinards et citron confit, crème de crustacé	21
Rumsteak aux échalotes confites, pommes Lorette au paprika	23
Epaule d'agneau aux épices, houmous et haricots petits-ris aux carottes	19
Côte de cochon Capelin*, oignons caramélisés, purée de pomme de terre	25
*Pièce de plus de 300 g	

SUPPLEMENT DE GARNITURE

Potatoes, risotto, salade verte ou légumes du jour	5
--	---

FROMAGES

Assiette de 3 fromages régionaux	8
----------------------------------	---

DESSERTS

Crème renversée à la fève de Tonka	10
Crumble aux amandes, rhubarbe pochée et sorbet	10
Fondant au chocolat Tribago 64%, crème glacée au café	10
Comme une tarte aux fraises, crémeux citron et verveine	10