



LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi cuit, <i>chutney pomme coing, noix caramélisées, grosse tranche de brioche.</i>	24,00€
Terrine de la Bastide, <i>condiment betterave et fruits de saison, pickles de légumes.</i>	14,00 €
Saumon fumé, <i>crème d'aneth aux agrumes, blinis.</i>	26,00 €

LES PLATS

Le bœuf de Haute-Loire, <i>maturée 40 jours, béarnaise aérée.</i>	35,00 €
Dos de cabillaud, <i>rôtis, frotté aux épices, crémeux d'herbes et citron confits.</i>	26,00 €
Noix de coquilles Saint Jacques, <i>purée et chips de panais, jus de volaille anisé.</i>	28,00 €
Suprême de volaille fermière, <i>poché et rôti, morille et sauce suprême au vin jaune.</i>	28,00 €
Céleri rave et petit épeautre, <i>crème de champignon, tomme de brebis.</i>	17,00 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle de fromage blanc au sirop d'érable ou coulis de fruits rouges.	5,00 €
St Marcellin de la Mère Richard et son mesclun.	6,00 €
Comté fruité de la Mère Richard 120gr.	6,00 €
Crème brûlée à la Vanille	8,00 €
Poire Belle-Hélène, <i>glace vanille et sauce chocolat.</i>	8,00 €
Dessert tout chocolat.	10,00 €

MENU DEJEUNER

28€ en semaine / 35€ le Weekend

Entrée / Plats / Dessert

Nous nous efforçons chaque jour de sélectionner les meilleurs produits avec l'aide de nos fournisseurs.

plat élaborés sur place à base de produits de saison. Pour une fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Toute nos viandes proviennent de France.

Chef Exécutif,
Alexandre DECRUZ

prix nets en
Euros,
taxes et service
compris