

LA CARTE

ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON

*Saumon mariné maison, betterave rouge, agrumes,
vinaigrette mandarine, grissini.* 9.50€

TARTE FINE BOUDIN-CHÂTAIGNE

*Feuilletage croustillant, boudin noir, châtaigne,
compotée pomme-oignon au cidre.* 8.50€

ŒUF POCHÉ & VELOUTÉ DE POTIMARRON

*Œuf fermier poché, velouté de potimarron,
huile de noisette grillée.* 7.50€

PLATS

TRUITE D'AUBAZINE MEUNIÈRE

Beurre meunière, câpres frits, fines herbes. 15.50€

PARMENTIER DE CANARD À L'ANCIENNE

*Effiloché de canard, purée traditionnelle,
petits légumes, jus réduit.* 14.50€

BAVETTE DE BŒUF

Crème au poivre de Kampot, légumes de saison. 17.50€

Falafels de fèves menthe & coriandre
fine mayonnaise citronnée

14€

DESSERTS

PANNA COTTA PASSION & MOUSSE YUZU 6.50€
Finger meringué.

MI-CUIT CHOCOLAT 7.50€
Glace Palet breton.

TARTELETTE SABLÉE FRANGIPANE AUX NOIX 7.50€
Miel d'Aubazine, sorbet mandarine.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX (*Spécialité de la maison*) 5.50€

COUPE DE GLACE (2 boule ou 3) 3.50€/4.50€

ASSIETTE DU FROMAGER 7€

===== MENU SIGNATURE =====

Menu Saint-Etienne

----- ENTRÉES -----

FOIE GRAS MI-CUIT

*Foie gras de canard, chutney oignons-pommes au cidre,
éclats de noix torréfiées.*

RAVIOLES DE LANGOUSTINE & TOURTEAU

*Pâte fine maison, farce de tourteau, langoustines et poireaux
sauce aux petits légumes.*

----- PLATS -----

PAVÉ DE SANDRE RÔTI AU THYM

*Sandre snacké, beurre blanc au vin blanc et yuzu,
légumes de saison.*

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU

*Ris de veau poêlés en persillade
crème aux champignons forestiers.*

===== DESSERTS =====

PANNA COTTA PASSION & MOUSSE YUZU

Finger meringué.

MI-CUIT CHOCOLAT

Glace Petit Beurre.

TARTELETTE SABLÉE FRANGIPANE AUX NOIX

Miel d'Aubazine, sorbet mandarine.

SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX

ASSIETTE DU FROMAGER(supplément 7€)

Menu Complet 35€

Entrée ou dessert + Plat 30€

Entrée + dessert 27€