

LA CARTE

ENTRÉES

| | |
|---|---------------|
| OEUF MIMOSA <i>Mayonnaise truffée & crumble de foie gras</i> | 8 € |
| DOS DE BONITE MI-CUIT <i>Tartare de tomates cerises, vinaigrette soja, citron</i> | 8.50 € |
| TERRINE DE CANARD <i>au magret fumé, chutney abricot-oignon</i> | 7.50€ |

PLATS

| | |
|---|---------------|
| TRUITE D'AUBAZINE SNAKEE <i>Sauce vierge aux herbes & légumes de saison</i> | 15.50€ |
| PARMENTIER DE CANARD A LA PROVENCALE <i>Effiloché de canard, purée traditionnelle</i> | 14.50€ |
| BAVETTE DE BOEUF GRILLEE <i>Sauce échalotte</i> | 17.50€ |
| FALAFELS DE FEVES <i>Menthe & coriandre fine mayonnaise citronnée</i> | 14 € |

DESSERTS

| | |
|--|--------------------|
| VERRINE FRAISE FACON PAVLOVA <i>Crèmeux fruits rouges & meringue</i> | 7.50€ |
| MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Cacahuètes grillées & caramel beurre salé</i> | 7.50€ |
| CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON | 6.50€ |
| SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX <i>(Specialité de la maison)</i> | 5.50€ |
| ASSIETTE DU FROMAGER | 7.00€ |
| COUPE DE GLACE <i>(2 boule ou 3)</i> | 3.50€/4.50€ |

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

Menu Saint-Etienne

----- ENTRÉES -----

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

*Chutney oignon & abricot

TARTELETTE DE BOUDIN BLANC DE SAINT JACQUES

*Fondue de poireaux

----- PLATS -----

ESCALOPE DE RIS DE VEAU POELEE

*Sauce orange & vanille

PAVE DE LIEU JAUNE ROTI

*Crème de pesto vert

COTE DE COCHON FERMIER

DE L'ARGOAT

*Crème de bleu d'Auvergne

===== DESSERTS =====

VERRINE FRAISE FACON PAVLOVA

*Crèmeux fruits rouges & meringue

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Cacahuètes grillées & caramel beurre salé

CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON

SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX

ASSIETTE DU FROMAGER(supplément 7€)

Menu Complet 35€

Entrée ou dessert + Plat 30 €

Entrée + dessert 27 €