

L'ARDOISE DU MOMENT

**Profiterole tiède de saumon frais et fruits de mer
Fondue de poireaux , crèmeux homardine , petit mesclun 10,00 €**

**Terrine de foie de canard maison mi-cuit
Brioche maison et sa marmelade de figes 12,00 €**



Velouté de panais et topinanbourg aux fine herbes , pointe de crème 9,00 €

La gourmandise de l'Automne , figue , noix , jambon cru et chèvre frais 10,00 €

Cocotte d'escargots de Bourgogne à la Bourguignonne , mesclun à la noisette 12,00 €

Le filet de sandre snacké , jardinière de légumes grillées , beurre blanc safran 20,00 €

Tête de veau mijotée aux petits légumes d'hiver , sauce gribiche 19,00 €

Filet de bœuf grillé , frites maison , crèmeux à la fourme d'ambert 22,00 €



Filet mignon de porc aux oignons et marrons , champignons à l'Ardéchoise 19,00 €

Risotto de Noix de Saint Jacques et langoustines , coulis de chorizo 22,00 €

Le trio fromages de nos régions , petit salade et ses arachides 7,00 €

Le mi-cuit au chocolat cuisson minute , crème Anglaise à la pistache 8,00 €

Le pain perdu aux pommes , caramel beurre salé et sa devise 8,00 €

Poire pochée tiède en croute de mendiant , sauce chocolat 8,00 €



Le dèlice des sœurs tatin et sa quenelle de crème fouettée à la vanille 8,00 €

La diligence du chef patissier 11,00 €

*Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*