

# MENU LE 1050

SERVI DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE SOIR

## ENTRÉES

Pâté en croute de canard, chutney abricot  
Tartare de truite sur caviar d'aubergine  
Moules de Bouchot en royale marinées au curcuma

## PLATS

Magret de canard, sauce au miel  
Dos de cabillaud façon bourride  
Aubergine farcie quinoa et chèvre

## FROMAGES

Plateau de fromages secs ou faisselle (+ 5€)

## DESSERTS

Mille-feuille ardéchois  
Baba à la verveine du Velay  
Chou aux trois chocolats

<i>Formule Entrée/plat ou plat/dessert</i>	<i>24€</i>
<i>Formule Entrée, plat, dessert</i>	<i>29€</i>
<i>Formule Entrée, 2 plats, dessert</i>	<i>38€</i>