



MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 27/10 AU 30/10

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

RAVIOLES DE BETTERAVES À LA BROUSSE FUMÉE, FIGUES ET VINAIGRETTE FRUITS ROUGES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, PESTO DE NOIX ET ESPUMA À L'OIGNON CONFIT

PLATS

TRAVERS DE COCHON MARINÉS AU MIEL, POLENTA CRÉMEUSE ET CONDIMENT AU COING

CALAMARS CONFITS, SAUCE CITRON, THYM ET CÂPRES, CÉRÉALES TORRÉFIÉES ET FONDUE DE POIREAUX

RIZ CROUSTILLANT, CRÈME DE CHAMPIGNON BRUNS, PIMENT DOUX ET ÉPINARDS FRAIS

DESSERTS OU FROMAGE

(FROMAGE ET DESSERT +6€)

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

PAVLOVA AUX POMMES ET MOUSSE AU MARRON

DACQUOISE CITRON MERINGUÉE, VERVEINE ET PESTO DE MENTHE

SUGGESTION DU JOUR

*TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES OU FRANCE