

Menu des Marmitons

12,00 €
(jusqu'à 12 ans)

Le petit burger maison et ses frites fraîches

~ ~

Glace surprise

MENU « CLAIR MATIN »

(Servis tous les jours sauf Dimanche et jours fériés)

Plat du jour & dessert 18 €

Entrée + Plat du jour
Fromages ou Dessert 22 €

Entrée + Plat du jour,
Fromages & Dessert 25 €

Menu « Terroir »

Entre Lignon et Vivarais

29,00 €

Carne salada de bœuf condiment façon gremolata

Ou

Oeuf bio mollet tiédi

vinaigrette de lentilles vertes du Puy et sabayon aux cèpes grillés

~~

Filet de truite fario du Lignon à la grenobloise

Mousseline de légumes du moment

Ou

Poitrine de cochon confite légumes taillées à la paysanne

Purée de pommes de terre brulées

~~

Chariot de Fromages affinés de pays (+ 5€)

~~

Soufflé glacé à la verveine verte du Puy en Velay

Ou

Feuilletine chocolat et praliné

MENU « PLAISIR »

45,00 €

Petite mise en bouche apéritive

~~

Ravioles de Foie gras
Consommé vermillon

Ou

Thon mariné aux agrumes
Et sel de gomasio

~~

Filet de bœuf de pays cuit au sautoir
Déclinaison sur la tréfolle

Ou

Lotte pochée-poêlée
escalibade de poivron grille et beurre de roquette

~~

Chariot de Fromages affinés de pays

Ou

Faïsselle tradition au lait de ferme

~~

L'assiette gourmande de nos pâtisseries maisons

CARTE

Nos entrées

- Carne salada de bœuf condiment façon gremolata 16,00 €
- Œuf bio mollet tiédi, vinaigrette de lentilles vertes du Puy et sabayon aux cèpes grillés 14,00 €
- Ravioles de Foie gras, Consommé vermillon 25,00 €
- Thon mariné aux agrumes et sel de gomasio 23,00 €
- Croustille de gambas et tartare de tomate 22,00 €

Nos plats chauds

- Filet de truite fario du Lignon à la grenobloise, mousseline de légumes du moment 20,00 €
- Poitrine de cochon confite légumes taillées à la paysanne, Purée de pommes de terres brûlées 18,00 €
- Lotte pochée-poêlée, escalibade de poivron grille et beurre de roquette 25,00 €
- Filet de bœuf de pays cuit au sautoir, Déclinaison sur la tréfole 29,00 €
- Cote de veau de chez nous cuit au sautoir, légumes cocottes 30,00 €

Nos fromages

- Faisselle traditionnelle au lait de ferme *à la crème, fines herbes ou coulis de fruits frais* 5,00 €
- Le chariot de fromages affinés de pays 7,00 €
- Le fromage blanc battu *à la crème, fines herbes ou coulis de fruits frais* 5,00 €

Nos desserts

- La feuilletine au chocolat et praliné 8,00 €
- Soufflé glacé à la verveine verte du Puy en Velay 8,00 €
- La symphonie, *glaces et sorbets fruits rouges maisons* 8,00 €
- L'entre les lignes aux fruits rouges 8,00 €
- L'assiette gourmande de nos pâtisseries « maisons » 10,0 €

Nos desserts demandant une attention particulière, nous vous invitons à les commander en début de repas.