

# Menu d'automne

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert  
*1 first course, 1 dish, 1 dessert*

24.50

1 Entrée, 2 Plats, 1 Dessert  
*1 first course, 2 dishes, 1 dessert*

30.50

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette  
*Oysters mushrooms in pastry chive and cream*

Crème de panais, châtaignes et lard fumé  
*Parsnip velouté, chestnut and smoked bacon*

Terrine de foies de volailles, confit de coing  
*Chicken liver terrine, candied quince*

Petites tajines d'escargots de Corinne à l'ail des ours  
*Corinne snails tajines with garlic sauce*

...

Filet de truite bio, potimarron et noix  
*Ardèche trout filet, pumpkin and nuts*

Paleron de veau cuit dans le foin de Gimel, jus corsé  
*Stew veal cooked in Gimel hay, full-bodied juice*

Cuisse de canard confite, sauce mousseron  
*Conserved thigh of duck, meadow mushrooms sauce*

...

Assortiment de fromages (supplément 3 euros)  
*Mixed cheeses*

...

La carte des gourmands  
*Assortment of sweet dishes*

Nous privilégions la qualité de nos matières premières et nous nous engageons à travailler uniquement des produits frais, les viandes servies sont toutes d'origine française.

Prix nets en euros / service compris