

# La carte

## Les Entrées

**Le foie gras : 26**

Traditionnel en terrine

**Le pâté en croûte d'Aurélien : 22**

dans l'esprit d'une tomate farcie

**La recette revisitée de mon papa : 23**

grenouilles ,cresson et rattes

## Les Plats Chauds

**La dorade : 22**

juste rôtie , aubergines

**Le rouget : 30**

en filet snacké ,fregola sarda,sabayon au safran

**Le homard : 45**

Jus de crustacés aux petits légumes

**La volaille d'Anthony Coffy : 25**

en deux services ,tartelette de courgettes

**Le veau des Monts du Velay : 35**

Quasi légèrement fumé au foin , haricots et amandes

**L' agneau Noire du Velay famille Boussit : 35**

en 3 cuissons , légumes printanier

**Le foie gras poêlé aux petits légumes et truffes : 35**

**Les Fromages du Velay et d'Auvergne : 9**

**La faisselle fermière de Nathalie : 5**

## Les Desserts à commander en début de repas: 15

La pêche , le sureau , la bière

Le parfait glacé à la verveine feuille , framboises

Le chocolat noir , la menthe , le basilic

**Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets,hors boissons,service compris**

