

LA CARTE

Les entrées

<i>Asperges vertes aux premières morilles fraîches</i>	25.00€
<i>Traditionnelle terrine de foie gras Brioche toastée</i>	26.00€
<i>Pâté en croute d'Aurélien</i>	25.00€

Les poissons

<i>Lotte rôtie, crème de laitue, beurre noisette fevettes</i>	28.00€
<i>Fricassée de homard aux petits légumes</i>	45.00€
<i>Le merlu de ligne, couteaux, orge perlée et yuzu</i>	23.00€
<i>Les langoustines rôties, son consommé thai</i>	30.00€

Les viandes

<i>Le chevreau en deux cuissons : epaule rôtie, le reste en blanquette</i>	28.00€
<i>Le bœuf Fin Gras du Mézenc : cromesquis de queues braisées, pièce rôtie, salsifis</i>	30.00€
<i>Le foie gras poêlé aux petits légumes et truffes</i>	30.00€
<i>Quand les pieds de porc rencontrent les escargots d'Yssi... Ca croustille...</i>	25.00€

Les fromages

<i>Les fromages du Velay et d'Auvergne</i>	9.00€
<i>La faisselle fermière de Nathalie</i>	5.00€

LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Tous nos desserts sont à 14€ à la carte

La rhubarbe et noix de coco

(compotée de rhubarbe rhubarbe confite ,boule et sorbet coco)

Le traditionnel baba imbibé soit au rhum ou à la verveine Vertueuse

Assiette de nos fruits frais et sorbets maison minute

Le chocolat et la cacahuète

(croustillant glacé chocolat cacahuètes,entremet chocolat , sorbet cacahuète)

Cueillette gourmande fraises, reine des prés ,petits pois
