

## LA CARTE

---

### Les entrées

<i>Notre version du poireau vinaigrette, farci aux truffes de Richerenches</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>Saint jacques rôties, céleri comme un risotto, jus truffé</i>	30.00€
<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 thaï</i>	30.00€

### Les viandes

<i>Le veau des Monts du Velay : longe rôtie, ragout des jarrets et ris de veau, carottes</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 bergamote*

*(Bouchée bergamote, ganache vanille, gelée bergamote sorbet)*

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

*Assiette de nos fruits frais et sorbets maison minute*

*La poire et l'estragon*

*(Biscuit joconde, mousse poire, ganache chocolat, crémeux estragon, sorbet chocolat)*

*La banane et le chocolat*

*(Mousse banane, bananes rôties, crémeux chocolat, tuile, glace banane)*

---