



Carte Automne - Hiver

Entrée 7,50 €

- Ballotine de poisson, bisque de crevettes
- Mousse de butternut, châtaigne et magré fumé

Plat 11,50 €

- Cabillaud poché, crème céleri
- Filet de porc au cidre et pommes
- Parmentier de joue de bœuf et patate douce

Entrée 10,00 €

- Cassolette de pétoncles et champignons
- Briochette au boudin blanc, chutney poires

Plat 14,00 €

- Magret de canard aux dattes
- Pavé de Saumon, crème verveine
- Suprême de pintade à la moutarde de Charroux

Les plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculents

Dessert 6,00 €

- Sablé coco, cheesecake citron vert, coulis fruits exotique
- Entremet orange chocolat
- Bavarois façon nougat, coulis fruits rouge
- Salade de fruits frais (4,50 €)
- Possibilité de gâteau (anniversaire...) personnalisé selon vos goûts

*Tous les plats sont faits à partir de produits frais et de saison,
préparés à la demande par mes soins et peuvent parfois varier selon les
approvisionnements du marché*

Un pain individuel est fournis pour chaque commande

*Il est nécessaire de commander vos plats minimum 72 h à l'avance
Merci de votre compréhension*

Au plaisir de vous régaler





Les p'tits plats D'Auvergne

Entrée 7 €

Salade de lentilles et truite
Pâté aux pommes de terre
Croustillant de pied de cochon

Plat

Truffade, salade verte, charcuterie d'Auvergne 17 €
Patia Auvergnat, salade verte, charcuterie d'Auvergne 17 €
Potée Auvergnate 15 €

Dessert 6 €

Pompe aux pommes
Baba à la verveine
Tartelette aux noix et caramel

*Tous les plats sont faits à partir de produits frais et de saison,
préparés à la demande par mes soins et peuvent parfois varier selon les
approvisionnements du marché*

Un pain individuel est fournis pour chaque commande

*Il est nécessaire de commander vos plats minimum 72 h à l'avance
Merci de votre compréhension*

Au plaisir de vous régaler

