

# Carte de Mars 2025

Toutes nos viandes sont d'origine Française !

Notre équipe cuisine pour vous à partir de produits frais, de saisons et au maximum locaux...

## Apéritifs :

Le Jambon Persillé	10 €
La Terrine du Moment à Partager	10 €
La Belle Planche de Fromages du coin	19 €
La Belle Planche de Cochonnailles	19 €

## Menu Gourmand 46€ (Entrée, Inter-plat, Plat & Dessert)

Le Fromage dans le Menu + 6€

Saumon Fumé dans notre Cheminée, Crème de Citron  
**Ou** Terrine d'Andouillette Diennet au Poivre Vert



La Traditionnelle Soupe aux Oignons Caramélisés  
**Ou** L'Œuf de Ferme en Meurette, au lard Paysan



Magret de Canard, Sauce au Miel d'Avenas & Thym  
**Ou** Quenelle d'Eglefin aux Fruits de Mers Sauce Homardine



Dôme à la Pomme Granny, Cacahuète & Vanille de Tahiti  
**Ou** Entremets Chocolat Caramel, Croustillant de Noisettes

# Menu MdB 39€

(Une Entrée, un Plat et un Fromage ou Dessert)

Le Fromage dans le Menu + 6€

## Ou Au Choix à la carte

**Entrées :** 14 €

Le Classique Œuf en Meurette, au lard Paysan  
Saumon Fumé dans notre Cheminée, Crème de Citron  
La Traditionnelle Soupe aux Oignons Caramélisés  
Terrine d'Andouillette Diennet au Poivre Vert

**Plats :** 25 €

Risotto, Tomme d'Ouroux & Légumes d'Hivers de Romanèche  
Quenelle d'Eglefin aux Fruits de Mers Sauce Homardine  
Cervelas Bobosse Pistache & Morilles, Sauce à la Noisette  
Magret de Canard, Sauce au Miel d'Avenas & Thym

**Fromages :** 8 €

Cervelle des Canuts  
Fromage Blanc en Faisselle et crème Epaisse  
Assiette de Fromages affinés du Beaujolais

**Dessert :** 12 €

Dôme à la Pomme Granny, Cacahuète & Vanille de Tahiti  
Entremets Chocolat Caramel, Croustillant de Noisettes  
Déclinaison de Fruits Exotiques à la Menthe du Jardin  
Sablé Breton au Beurre de Bresse autour des Agrumes

Pour les Jeunes (moins de 12 ans) 1/2 Portion 1/2 Tarif