



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

Menu VEGETARIEN à 25€

Salade de Betteraves multicolores, pamplemousse, avocat et endives, vinaigrette à la moutarde de cassis.

-

Risotto Carnaroli, blettes et butternut frit.

-

Tiramisu au café.

ENTREES EN MATIERE

11.00 €

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, figue pochée au vin rouge épicée.

16.00€ ou 5.00€
Supplément au menu

- Croustillant de Tête de veau, cœur de romaine sauce tartare.

- Croûte aux champignons, Pleurotes, Shiitakés, Morilles, mélanges forestier

- Terrine maison, foies de volailles & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.

- Œuf poché sauce meurette, écrasée de pommes de terre et fondue de poireaux, façon Val d'amour.

- Salade de Betteraves multicolores, pamplemousse, avocat et endives, vinaigrette à la moutarde au cassis de chez Fallot.

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

15.50 €

- Suprême de volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches.

- Côte de cochon **pour 2 personnes** cuite aux bourgeons de sapin, gros légumes rôtis

15.50€/pers

- Lièvre à la royal, purée de pomme de terre au syphon, beurre à l'ail

- Saumon fumé mi-cuit, julienne de légumes, chips de lard, huile de curry et vinaigre balsamique

- Pavé de Cabillaud, gros fenouil gratiné au comté sauce au vin jaune.

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

7.00 €

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**.

7.00 € / pers.

- Poire caramélisée, glace bière, allumette glace royale à l'anis vert

- Crème brûlée au citron, madeleine miel citron.

- Tiramisu au café.

LA LOUE DES PETITS LOUPS MENU ENFANT (-12 ans) (Plat & dessert)

12.00 €

Prix service compris

Tous nos plats sont « faits Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

Bib Gourmand au Guide Michelin 2019 – Maître Restaurateur