



# Menu Gourmet

## **Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

## **Foie gras Maison**

*Cuit au torchon*

\*\*\*\*\*

## **Saint Jacques Snackées**

*Dans un velouté de légumes truffé et sauce corail*

\*\*\*\*\*

## **Trou provençal**

\*\*\*\*\*

## **Côte de Veau Rôtie**

*Sauce Poivre Vert*

Ou

## **Sole Meunières**

*Riz coloré et légumes de saison*


\*\*\*\*\*

## **Plateau de fromages**

\*\*\*\*\*

## **Dessert Maison au choix**

Menu à 42 €  
Hors Boissons





# Menu Plaisir

## **Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

### **Tulipe d'Escargots**

*Et Sauce tomate maison*

Ou

### **Raviolis Daube**

*Sauce civet*

Ou

## **Toast de St Marcellin Rôti au four**

*Et légumes oubliés*

\*\*\*\*\*

### **Râble de Lapin farci**

*Et garniture du moment*

Ou

### **Pavé de Bœuf**

*Sauce forestière*

Ou

### **Steak d'Espadon frais**

*Poêlé à l'huile d'olive*


\*\*\*\*\*

### **Plateau de fromages**

\*\*\*\*\*

## **Dessert maison au choix**

Menu à 28 €  
Hors Boissons





# Menu du Lachens

## **Terrine Maison**

*Porc et aromates*

Ou

## **Velouté Chaud**

*Légumes de saison*

\*\*\*\*\*

## **L'Incontournable Civet de Joue de Porc**

*Accompagné de Gnocchis Maison*

Ou

## **Ballottine de Poulet**

*Farcie au chorizo et légumes de saison*

Ou

## **Merlan Entier frais**

*Sauce Beurre Blanc*


\*\*\*\*\*

## **Plateau de Fromages**

\*\*\*\*\*

## **Dessert Maison au choix**

Menu à 19.50 €  
Hors Boissons





## Nos entrées

Salade Verte	4€
Velouté Chaud – <i>Légumes de saison</i>	12€
Terrine Maison - <i>Porc et aromates</i>	12€
Toast de St Marcellin - <i>Et légumes oubliés</i>	14€
Tulipe d'Escargots - <i>Sauce tomate maison</i>	14€
Foie Gras Maison - <i>Cuit au torchon</i>	18€
Saint Jacques Snackées - <i>Dans un Velouté de légumes truffé et sauce corail</i>	20€

## Nos plats

Civet de Joue de Porc - <i>Gnocchis Maison</i>	14€
Ballotine de Poulet - <i>Facie Au Chorizo et Légumes de Saison</i>	15€
Merlan entier Frais- <i>Sauce Beurre Blanc</i>	15€
Râble de Lapin Farci - <i>Et Garniture du moment</i>	17€
Pavé de Bœuf - <i>Sauce Forestière</i>	17€
Steak d'Espadon - <i>Poêlé à l'huile d'olive</i>	19€
Sole Meunière - <i>Riz coloré et légumes de saison</i>	26€
Côte de Veau - <i>Sauce Poivre Vert</i>	26€






## Nos Gnocchis Maison

Gnocchis - <i>Au beurre</i>	7€
Gnocchis - <i>Sauce tomate maison</i>	8€
Gnocchis - <i>Sauce civet</i>	9€
Gnocchis - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	11€
Gnocchis - <i>Sauce forestière</i>	14€
Gnocchis - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	14€
Gnocchis - <i>Sauce foie gras</i>	17€

## Nos Pâtes Maison

Tagliatelles - <i>Au beurre</i>	7€
Tagliatelles - <i>Sauce tomate maison</i>	8€
Tagliatelles - <i>Sauce civet</i>	9€
Tagliatelles - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	12€
Tagliatelles - <i>Sauce forestière</i>	15€
Tagliatelles - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	15€
Tagliatelles - <i>Sauce foie gras</i>	18€






## Nos Raviolis Daube Maison

Raviolis à la daube - <i>Au beurre</i>	12€
Raviolis à la daube - <i>Sauce civet</i>	14€
Raviolis à la daube - <i>Sauce forestière</i>	16€

## Nos Ravioles de Chèvre Maison

Ravioles de chèvre - <i>Au beurre</i>	14€
Ravioles de chèvre - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	16€
Ravioles de chèvre - <i>Au miel de Brenon et amandes grillés</i>	16€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce forestière</i>	18€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	19€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce foie gras</i>	22€





# Carte des Desserts

## Nos Desserts Maison :

Nougat Glacé	6€
Verrine Tarte citron Meringuée	6€
Crème brûlée à la Vanille	6€
Tarte Bourdalou à la noisette	6€
Moelleux au chocolat, cœur fondant à la framboise	6€
Café Gourmand - <b>2€ en supplément dans les menus</b>	8€

## Nos Coupes Glacées :

Coupe 2 Boules	3€00
<i>(Chocolat, vanille, café, noisette, rhum-raisin, menthe, cassis, citron vert, mandarine, poire, pomme, framboise)</i>	
Coupes sans alcool 1€80 en supplément dans les menus	
Café Liégeois - 3 Boules Café, Espresso, Chantilly	7€80
Chocolat Liégeois - 3 Boules Chocolat, Chocolat fondu, Chantilly	7€80
Dame Blanche - 3 Boules Vanille, Chocolat fondu, Chantilly	7€80
La Spéciale Chef - 3 Boules Vanille, Nutella, Chantilly	7€80
Coupe Provençale - Mandarine, Citron, Framboise, Coulis, Chantilly	7€80
Coupes avec alcool 3€80 en supplément dans les menus	
Colonel - 3 Boules Citron Vert, Vodka	9€80
Iceberg - 3 Boules Menthe, Get 27	9€80
Normande - 3 Boules Pomme, Calvados	9€80
Williamine - 3 Boules Poire, Alcool de Poire	9€80

