

L'ARDOISE DU MOMENT

Les Entrées



La Brioche 12 €

Brioche perdue aux champignons poêlés,
épinard et comté râpé

Le Velouté 14 €

Velouté de butternut, foie gras
poêlé, noisettes et oignons

La saint jacques 12 €

Saint jacques et lard fumé, purée de
potimarron et petits croutons

Le foie gras 17 €

Foie gras de canard à l'armagnac,
brioche et confiture d'oignons

Les Burgers

La Montagne 21 €

Burger steak haché, pomme rôsti, lard
fumé et fromage à raclette

L' américain 19 €

Burger steak Black Angus, double
cheddar fondu et miel-moutarde

Les Plats

Le Bœuf 26 €

Filet de bœuf lardé grillé, pomme grenaille, crème de champignons à l'ail

La saint jacques 25 €

Saint jacques snackées à la plancha, purée de panais et carottes confites

Le veau 25 €

Veau confit 7 heures, fenouil et taboulé de légumes, jus corsé

Le poulpe 26 €

Poulpe grillé, déclinaison de potimarron et crème de chorizo à l'ail

Les incontournables

Le tartare 23 €

Tartare de boeuf au couteau préparé
par nos soins, frites et salade

Le confit de canard 22 €

Confit de canard, gratin de pomme
de terre et petite salade

Les Fromages & desserts

**En raison du
temps de
préparation,
merci de
commander
vos desserts
dès la prise
de
commande.**

Le Fromager 11 €

Assiette de trois fromages de nos régions, accompagnée de sa salade

Le Chocolat 12 €

Chou profiterole à la glace noisette, noix de pécan et chocolat chaud

La tatin 12 €

Tatin de pommes-poires caramélisées et sa glace marron

Le fruité 11 €

Pavlova fruits exotiques, crème fouettée et son coulis mangue

La poire 12 €

Poire pochée, brioche perdue au caramel et glace vanille

MENU BONNEVALAIS

Entrée & plat & dessert à 35 € ci dessous

LES ENTREES

Velouté

Velouté de butternut, noisette et ses petits croutons

Ou

La salade

Salade de chèvre chaud, lard fumé et noix

LES PLATS

La Bavette

Bavette à la plancha, crème de champignons et frites

Ou

Le canard

Confit de canard, gratin de pomme de terre petite salade

Ou

La Suggestion du moment

FROMAGE ET DESSERTS

Le fromager

Assiette de trois fromages et son mesclun

Ou

La Tatin

Tatin de pommes-poires caramélisées et sa glace marron

Ou

Le glacier

L'assortiment de 3 boules de glace et sa chantilly



VEGETARIEN

19 €

le chef vous propose
sa déclinaison de
légumes de la carte
groumand et de
frites de patate
douce croustillantes

MENU ENFANT

PLAT-DESSERT 10 €

Steak haché

ou

nuggets

+

Frites

ou

légumes

+

gaufre chocolat

ou

glace smarties