



**»Les Mises en bouche« à partager (ou pas!)**

|  |     |
|--|-----|
| La Terrine maison, compotée oignon et coing                            | 10€ |
| Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison                 | 14€ |
| La Truite fumée maison, fromage blanc herbe et citron                  | 14€ |
| Les 6 Huîtres "Céline" N°3 de Cancale,<br>vinaigre échalotes, beurre   | 12€ |
| Le Toast de beurre fermier, truffe noire Melanosporum                  | 16€ |
| Le Foie gras de canard maison, chutney pommes et oignons<br>aux épices | 19€ |

**»Les Entrées«**

|   |                       |
|---|-----------------------|
| L'Oeuf poché fermier, blettes, châtaignes, crème de polenta |                       |
|   | 14€ / avec Truffe 24€ |
| Les Escargots et céleri en persillade, bouillon beurré      | 15€                   |

**»Les Plats«**

|  |     |
|--|-----|
| Le Risotto crémeux, potimarron rôti, huile de sauge et<br>graines de courges                         | 21€ |
| Le Risotto crémeux, épinard, topinambours confits et<br>truffes noires Melanosporum                  | 42€ |
| Le Poisson du moment, mousseline de carottes,<br>quinoa à l'aneth, beurre Nantais au fenouil         | 28€ |
| La Longe de cochon du Cantal rôtie, champignons,<br>mousseline de betterave, laitue au jus, épeautre | 30€ |
| Le Plat du jour (Servi uniquement au déjeuner)   | 18€ |

**»Le Menu Enfant« (jusqu'à 10 ans)**

|  |     |
|--|-----|
| La Viande ou le poisson du jour<br>avec garniture du moment + glace maison | 16€ |
|--|-----|

Prix TTC, service compris  
Viandes origine France, Poissons de pêcherie Française



**»Les Fromages«**

Les 3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

**»Les Desserts«**

L' île flottante cœur caramel au beurre salé,  
crème anglaise au foin 10€

Le Crèmeux chocolat noir,  
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€

Les Pommes caramélisées, compote de coings,  
mousse de lait, amandes 12€