

L'ÂME

SEPTEMBRE
OCTOBRE
NOVEMBRE

Du Mardi, Vendredi et Samedi, midi & soir; Mercredi et Jeudi, midi uniquement

Entrées

Houmous Betterave Maison 12 €

Recette traditionnelle du Liban, en déclinaison autour la Betterave

Poireaux Vinaigrette 11 €

Poireaux à l'anglaise, sauce ravigote, œufs hachés et croûtons

Foie Gras 14 €

Ballotine de Foie Gras sur toast, mesclun de salade et compotée poire et figues séchées

Velouté 10 €

De Champignons, persil, échalotes et croûtons

Desserts

Vacherin meringue tout chocolat 10 €

Poire de Cercier pochée, streussel et crème montée 10 €

Millefeuille mascarpone, caramel à l'orange 11 €

Café ou Thé gourmand 13 €

Boule de glace 3 €

Parfum au choix : Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Caramel

Plats

Boeuf 27 €

Paleron de Bœuf de la boucherie Comte, cuisson braisée, gratin de pommes de terre

Volaille 23 €

Volaille de Bourgogne rôtie frites fraîches maison et salade sucrine

Truite 24 €

De la maison Petit, cuisson snackée, purée de courges, courges rôties, vierge d'échalotes et olives noires

Végétal 17 €

Assiette gourmande et garnie de l'alliance des garnitures de notre carte

Fromages

Assiette de Fromages fermiers de notre Région (3 pièces) 9 €

Planches

Planches à partager : Fromages ou Charcuterie ou Mixte 15 €

MENU

Entrée + plat + dessert

19€

Entrée + plat ou Plat + dessert

16€

Plat unique

14€

Voir chevalets

Disponible uniquement sur le déjeuner