

# A la Carte

## Pour bien commencer

Salade fermière avec jambon Serrano et mousse de foie de volaille au Cognac	10€50
Salade de chèvre chaud aux figues rôties au miel et thym	10€50
Soupe de la semaine (voir ardoise)	10€50
Tempura de crevettes (Bio) à la japonaise sur lit de salades variées	13€50
Gravlax de saumon à l'aneth (maison) avec salade composée du marché et sa crème glacée à la moutarde	13€

## Nos Plats

Faux filet de boeuf (Aubrac) et sa sauce aux cèpes*	24€50
Magret de canard à la sauce aux canneberges*	21€
Suprême de poulet grillé au camembert**	17€50
Tataki de thon aux graines de sésame grillées* (Filet de thon mariné au gingembre et snacké à la japonaise)	21€
Poisson d'arrivage (voir ardoise)**	18€
'Momos végétariennes' (maison) farcis aux légumes et fromage avec chutney de tomates et légumes	17€

- Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison
- Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Burger façon du chef avec steak frais du boucher (Aubrac), coppa, cheddar, salades variées et frites maison	17€50
Burger végétarien, avec steak végétal...qui est végétalement 'saignant' et vas très clairement vous bluffer, cheddar, salades variées et frites maison (option vegan possible)	17€50

## Les douceurs

Mi-cuit au chocolat, sa glace au coco et chantilly	7€50
Crumble aux pommes et prunes (tiède), crème anglaise et glace à la vanille	7€50
Cheesecake aux framboises et aux pistaches	7€50
Dessert du jour (voir ardoise)	7€50
Coupe de glace ou sorbet - deux boules au choix avec chantilly	7€
Café ou thé très gourmand	11€

## Assiette Fromages

Fromages locaux de chèvre, brebis et vache avec confit de citron au gingembre	8€50
---	------