

**FORMULE DU JOUR A 11.00 EUROS**  
**SERVI LE MIDI**  
**DU LUNDI AU VENDREDI**

*Plat du jour*

===

*Café*

**MENU A 22 .00 EUROS AVEC BOISSONS**

*Gâteau de foies de volaille à la lyonnaise*

*Ou*

*L'œuf mollet, lardons et crème à la fourme de Montbrison*

===

*Truite meunière aux amandes*

*Ou*

*1/2*

*minérale*

*Saucisson chaud vigneron*

*et café*

===

*Légume*

===

*Fromage ou dessert du jour*

LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS

## MENU A 31.00 EUROS

*Salade de filets de caille aux fruits secs et huile de noix*

*Ou*

*Ravioles d'escargots crème forestière*

===

*Escalope de saumon au crémeux de caviar du Puy*

*Ou*

*Pivet de sanglier*

===

*Légumes de saison*

===

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

===

*Voir Carte des Desserts maison et choisir*

## MENU ENFANT A 9.00 EUROS

*Salade verte ou jambon*

===

*Steak ou poisson, légume*

===

*Fromage ou glace*

**MENU A 39.00 EUROS (2 PLATS)**

**Ou**

**MENU A 49.00 EUROS (3 PLATS)**

*Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes (+4.50 euros)*

*Ou*

*Poêlée de saint jacques au velouté de potimarron*

===

*Brochette de gambas au lait de coco et gingembre*

*Ou*

*Filet de bar sauce champagne*

===

*1/2 perdreau rôti et sa fricassée de choux braisés*

*Ou*

*Filet de bœuf sauce forestière*

===

*Légumes de saison*

===

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

===

*Voir Carte des Desserts maison et choisir*

**MENU DEGUSTATION A 60.00**  
**EUROS**

*Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes*

===

*Saint jacques poêlées au beurre persillé*

===

*Gambas flambées au lait de coco et gingembre*

===

*Granité*

===

*Filet mignon de biche aux morilles*

===

*Légumes de saison*

===

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

===

*Ananas poêlé au beurre vanillé*

===

*Voir carte des desserts*

LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS

# **NOTRE CARTE**

**EN €**

**Cassolette de ris d'agneau forestière**

**20.00**

**Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes**

**22.00**

**Salade de filets de caille, fruits secs et huile de noix**

**15.00**

**Carpaccio de saint jacques et son tartare de saumon**

**20.00**

**Poêlée de saint jacques et gambas à la persillade**

**21.50**

**Bar grillé au fenouil**

**22.00**

**Escalope de saumon à l'oseille**

**20.00**

**Sole meunière**

**28.00**

**Filet de daurade royale sauce champagne**

**20.00**

**Dos de sandre au crémeux de caviar du Puy**

**25.00**

**Assiette du boucher aux trompettes**

**22.00**

**Pigeon rôti sauce caramélisée**

**25.00**

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Pièce de bœuf grillée</b>                | <b>18.00</b> |
| <b>Magret de canard au poivre vert</b>      | <b>22.00</b> |
| <b>Filet de bœuf forestier</b>              | <b>24.00</b> |
| <b>Filet mignon de biche sauce poivrade</b> | <b>24.00</b> |
| <b>Fromages d'ici et d'ailleurs</b>         | <b>7.00</b>  |
| <b>Fromage blanc à la crème</b>             | <b>5.50</b>  |

**Voir la Carte des Desserts**

**UNE FORMULE VEGETARIENNE VOUS SERA**  
**PROPOSEE**  
**SUR DEMANDE**

**TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D ORIGINE**  
**FRANCAISE**