

Menu 100% fait maison produits frais cuisine raisonnée et raisonnable  
Cheffe Safia Dieu

Entrée/Plat/Dessert 35€

## ENTRÉES

**Le Saumon 12,50**

*Gravelax de Saumon*

**Notre Poireau-vinaigrette 8,50**

*Poireaux Bio cuits basse température, vinaigrette truffée, poireaux frits, germes de poireaux (VG/LF)*

**Tarte fine (À PARTAGER ou PAS) 10,50<sup>-</sup> par personne**

*Tarte fine au bleu d'Auvergne, Noix AOP Bio, poires (VG)*

**Velouté de Saison 9**

*VG, Gluten Free, Lactose Free*

## PLATS

**Poulet au Savagnin et morilles (À PARTAGER ou PAS) 22<sup>-</sup> par personne**

*Poulet fermier Label Rouge au Savagnin (vin du Jura) et morilles*

**Côte de Veau Tomahawk (France), 450g 30 (supp.menu 4,50 €)**

*Cuite basse température, accompagnée de son beurre maison aromatisé aux cèpes, pommes de terre grenailles rôties, salade*

**La Raviole 25**

*Ravioles maison ricotta-truffes, crème de champignons, girolles poêlées, jaune d'œuf confit rapé*

**Effiloché d'aile de Raie à la crème de moule 18,50**

*Effiloché d'aile de raie, crème de moule, fondue de poireaux, riz vénéré*

**Burger Simone 22,50**

*Burger de confit de canard maison, compotée d'oignons et pommes acidulées, roquette, pomme de terre grenailles rôties, salade*

**Le Butternut de notre cheffe Safia 16,50**

*Demi butternut farci, quinoa, pesto d'herbes fraîches (VG/GF/LF)*

## DESSERTS

**Cervelle de Canut et fromage régional 8**

**Crème brûlée à la Vanille (GF) 8**

**Tiramisu poire caramélisée 8**

**Gâteau moelleux aux épices et butternut, gelée de mandarine 7**

## Les vins au verre

Blanc : Chardonnay, IGP Pays d'Oc - Domaine Des Preignes 5,50

Rouge : Pays d'Oc, "Le Petit Pont" 4,50

AOC Côtes de Rhône - Domaine de la Bastide 5,50

Rosé : IGP Côte de Thongue 5,50

# Carte du soir