

CARTE DU MOIS

NOVEMBRE



// MENU POPOTE 27,90€
ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE CI-DESSOUS.



// MENU PAPILLES 37,90€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DANS LA CARTE CI-DESSOUS.

 **NOS ENTRÉES 10,00€**

- // BRIOCHE FEUILLETÉE / PESTO / MARMELADE DE TOMATES / ESCARGOTS EN PERSILLADE .
- // CUISSES DE GRENOUILLES FAÇON GRENOBLOISE / PURÉE DE PERSIL / SAUCE AUX GRENOUILLES.
- // TENTACULE DE POULPE GRILLÉE / CORIANDRE ET CACAHUËTES / CAROTTES CONFITES AU CUMIN. **+ 3€**
- // FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT / MAGRET FUMÉ / CHUTNEY DE COING ET BAIES DES BATAK / PAIN AUX FRUITS. **+ 3€**
- // PORCHETTA DE LAPIN / CONDIMENT PRUNEAU / CHIPS DE COPPA / MOUSSELINE D'OIGNONS ROUGES
- // ŒUF PARFAIT / CHAMPIGNONS / COPPA / ÉCUME DES SOUS BOIS.
- // PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU FAIT MAISON / MOUTARDE À L'ANCIENNE ET PICKLES D'OIGNON ROUGE.
- // AUBERGINES GRILLÉES ET FUMÉES / CONDIMENT MISO / TOFU SARTHOIS BIO. (V)

 **NOS PLATS 19,40€**

- // CÔTE DE BOEUF SARTHOISE À PARTAGER, DÉCOUPÉE À VOTRE TABLE, POIDS SELON LA SÉLECTION. **HORS MENU 80€/KG**
- // ENTRECÔTE DOUBLE 750G **POUR 2**, DÉCOUPÉE À VOTRE TABLE, **HORS MENU 50€.**
- // PAVÉ DE BŒUF DE "LA ROUELLE DE VEAU" 200 GR À LA PLANCHA / PETITE VERDURE. **+ 3€**
- SAUCE AU CHOIX : POIVRE / TARTARE / BLEU / BEURRE "MAÎTRE D'HÔTEL" / CONFIT D'ÉCHALOTES
- ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : POMMES FRITES / POMMES PURÉE / GRENAILLES EN PERSILLADE / SALADE / LÉGUMES.
- // MAGRET DE CANARD / PURÉE DE PANAIS / SAUCE À L'ORANGE / CHIPS DE PANAIS .
- // TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180GR DE RACE CHAROLAISE / PETITE VERDURE / POMMES GRENAILLES.
- // TRUITE FRANÇAISE / PURÉE DE BUTTERNUT / POTIMARRON RÔTI / BEURRE MONTÉ À LA CITRONNELLE.
- // POISSON DU RETOUR DE PÊCHE / ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE / NOISETTES / VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE.
- // ST-JACQUES DE ST-BRIEUC / CHÂTAIGNES ET TOPINAMBOURS RÔTIS / CRÈMEUX CHÂTAIGNE / SAUCE VELOUTÉE **+ 3€**
- // POKE BOWL : RIZ AU BAMBOU / AVOCAT / SALADE DE CRUDITÉS ET CUIDITÉS.
- 1-** SUPRÊME DE VOLAILLE ET CHIPS DE LARD **OU 2-** TOFU BIO SARTHOIS (V) **OU 3-** TRUITE FRANÇAISE CRUE ET MARINÉE
- // **PLAT VÉGÉ'** : COCOTTE DE LÉGUMES D'AUTOMNE, PETIT ÉPEAUTRE DU VENTOUX, BOUILLON CORSÉ JUSTE VINAIGRÉ (V)
- // **SALADE CÉSAR NEW-YORKAISE.** SALADE ROMAINE / GAMBAS / ANCHOIS / PARMESAN / SAUCE CÉSAR.

 **NOS FROMAGES ET GOURMANDISES SUCRÉES 9,50€**

- // **CHARIOT DE FROMAGES DE CHEZ FRANCK GESLAND "AUX FROMAGES FINS".**
 3 PIÈCES - 6,00€ 5 PIÈCES - 9,50€ (DANS LE MENU) 7 PIÈCES - 11,00€
- // **BURRATA DE CHÈVRE / CONFIT DE COINGS / VINAIGRE FLORAL / POIVRE DE SICHUAN.**
- // **BISCUIT AU THÉ MATCHA / PURÉE DE HARICOTS AZUKI / CRÈMEUX COCO ET LITCHI / GLACE SÉSAME NOIR / ÉCORCES DE YUZU.**
- // **LES CANNELÉS BORDELAIS FAÇON PROFITEROLES / SAUCES CAMEL & CHOCOLAT / VÉRITABLE CHANTILLY.**
 NOMBRE DE CANNELÉ : **1** - 6,00€ **2** - 9,50€ (DANS LE MENU) **3** - 11,00€
 1 GLACE PAR CANNELÉ : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAMBOISE OU STRACCIATELLA.
- // **POMME RÔTIE / CRÈME BRULÉE À LA CARDAMOME / BISCUIT ECOSSAIS .**
- // **NAGE DE FRUITS FRAIS / SORBET PAMPLEMOUSSE. (V)**
- // **TARTELETTE POIRE BELLE-HÉLÈNE / GLACE VANILLE.**
- // **LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND / CINQ GOURMANDISES DU PÂTISSIER & UNE BOULE DE GLACE DE LA FERME.**

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION .

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL »
 LA CARTE EST ÉLABORÉE PAR LE CHEF NICOLAS URRUTIA & SON ÉQUIPE.

POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES.