



## Menu COLVERT 35€

Houmous, gâteau d'avoine,  
et pickles

ou

Soupe de courges,  
pesto d'herbes et de noix

---

Légumes façon bourguignon,  
polenta crémeuse et oeuf parfait

ou

Effiloché de cochon,  
sauce à l'oseille

---

\*Garniture au choix :  
Frites / purée de pomme de terre /  
légumes / salade verte

---

Assiette fromages  
(supplément 5 €)

---

Dessert au choix

## Menu HERON 45 €



Velouté de châtaignes, oeuf parfait et Morteau

ou

Foie gras de canard mi-cuit  
et chutney de figue-noix

---

Boeuf d'Aubrac, sauce diable

ou

Comme une brandade en cromesquis,  
sauce crustacés\*

---

\*Garniture au choix :  
Frites / purée de pomme de terre /  
légumes / salade verte

---

Assiette fromages  
(supplément 5 €)

---

Dessert au choix



## À partager

---

Assiette de charcuteries 25 €

## ENTREES

---

Soupe de tomates rôties et croutons de pain d'épices 10 €  
Houmous, gâteau d'avoine et pickles 10 €  
Velouté de cèpes, châtaignes et œuf parfait 16 €  
Foie gras mi-cuit et chutney de figue et noix 18 €

## PLATS

---

*(plat en direct environ 15 minutes de préparation)*

Polenta, légumes et œuf parfait 18 €  
Effiloché de cochon et sauce suprême aux champignons 20 €  
Pavé de lotte, sauce crustacés 25 €  
Bavette d'Aloyau de bœuf d'Aubrac cuit à la braise et condiment tomate Green Zebra 25 €  
Sole meunière 45 €

Garniture au choix : Frites/ purée de pomme de terre/ légumes / salade 7 €

## DESSERTS

---

Assiette de fromages 10 €  
Dessert au choix 10 €