

# LA FOLIE DES CHEFS

29,00 € 

## ENTREES (11,00€)

Croustillants de chèvre aux pignons et basilic,  
vinaigrette citron miel

Ou

Cassolette de calamars rôtis, piment  
d'Espelette, ail et persil

Ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit  
« maison » et son chutney du moment

## PLATS (15,00€)

Fricassée de poulet fermier de chez Dumas,  
légumes d'automne, jus à l'estragon

Ou

Filet de Merlu aux moules et poireaux, jus  
safrané, riz basmati

Ou

Pièce de bœuf, sauce au bleu d'auvergne,  
Pomme Anna et légumes de saison

## DESSERTS (8,00 €)

Mille Feuille vanille

Ou

Tarte citron revisitée

Ou

Profiteroles au chocolat ou caramel beurre salé

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Ou

Crème brûlée vanille

Ou

Assiette de fromages

(Brebis, Fourme d'Ambert, St Nectaire)

# A LA CARTE

- Plancha de jambon Serrano 16,50 €

- Terrine de foie gras de canard « maison »  
chutney du moment 19,50 €

- Balade gourmande 19,50 €  
(Foie gras de canard et saumon fumé, Salade et pain toasté)

-Cassolette d'escargots aux cèpes et St  
Nectaire 16,50€

- Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, pesto  
(servi avec frites ou salade) 16,00 €

-Salade du moment 15,00 €  
\*\*\*\*\*

-Hamburger ou Cheeseburger,  
Frites maison 15,00 €

- Fish and chips « maison » 15,00 €

-Entrecôte grillée +/-300 gr 19,50 €

-Magret de canard grillé 18,00 €

-Cuisse de canard confite  
«Maison» et grillée 15,50 €

-Poêlée de gambas flambées,  
Persillées, piment d'Espelette 19,50 €

-Plat du jour 15,00 €

(Voir le menu « Folie des Chefs »)

Nos viandes (origine France ou UE selon arrivage)  
sont accompagnées de frites, salade ou de légumes  
du moment

DESSERTS 8,00 €

Tous nos desserts sont à choisir à la prise de  
commande

(Voir le menu «Folie des Chefs »)

## MENU ENFANT (-12 ans)

12,50€

Hamburger ou Cheeseburger « maison »

Ou

Un plat au choix du menu

\*\*\*\*

Dessert

\*\*\*\*

1 boisson