

# LA FOLIE DES CHEFS

29,00 € 

## ENTREES (11,00€)

Velouté de Potimarron aux châtaignes,  
copeaux de foie gras, croûtons

Ou

Cheese cake au saumon fumé, parmesan et  
sésame

Ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit chutney  
poire oignons

Ou

Nems croustillantes de fromage de chèvre sur  
salade, vinaigrette citron miel

## PLATS (15,00€)

Sauté de veau à la forestière, polenta grillée,  
purée de potimarron

Ou

Dos de Lieu Noir en croûte de chorizo, risotto  
aux algues et tomates séchées

Ou

Poitrine de porc du Sud Ouest, crousti-  
fondante au miel et aux épices douces, écrasé  
de pomme de terre

## 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 Cheesburger « maison »

Ou

Un plat au choix du menu

\*\*\*\*

Dessert + 1 boisson