



## A LA CARTE

ENTRÉES		<i>Artichauts en barigoule, lentilles mijotées, anguille fumée</i>	26
		<i>Asperges vertes de Provence, cédrat confit, sabayon au vin jaune</i>	28
		<i>Ragoût de morilles et fèves au Noilly Prat, condiment estragon</i>	38
		<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 12 _les 12 / 24
		<i>Cuisses de grenouilles de Saint-Nizier sous-Charlieu façon Fernande Allard</i>	38
PLATS		<i>Lieu jaune doré, garniture printanière, émulsion des cosses</i>	46
		<i>Pigeon à l'américaine, betteraves, sauce salmis</i>	56
		<i>Ris de veau au sautoir, asperges blanches et ail des Ours, jus moutardé</i>	48
		<i>Filet de bœuf aux poivres</i>	50
POUR 2		<i>Canette de Challans aux olives</i>	100
		<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i>	92
GARNITURES		<i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i>	10
		<i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i>	12
		<i>Gratin de macaronis au vieux Comté</i>	15
FROMAGE		<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS		<i>Fraises fraîches, rhubarbe pochée et baies de genièvre</i>	14
		<i>Profiteroles au chocolat *</i>	14
		<i>Glace aux trois vanilles * noyée de café, praliné</i>	12
		<i>Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée</i>	14
		<i>Ile flottante *</i>	14