

ENTRÉES

Le butternut fondant et croquant
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé,
vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame,
cacahuètes grillées, cébette et sésame noir
10 €

Tartelette feuilletée aux champignons rôtis,
champignons bruns de Paris en persillade, confit
d'échalotes, ricotta de bufflonne, olives Taggiasca et salade
d'herbes acidulées
10 €

La grosse croquette de pommes de terre,
cœur fondant à la tomme,
tomme fraîche d'Aveyron façon aligot, sauce moutarde au
miel et pickles d'oignons
9,50 €

L'Oeuf mayo 'comme on l'aime', façon gribiche
cornichons, échalotes, câpres croustillantes et croûtons dorés
7 €

La terrine d'Olivier au porc fermier
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne,
pickles de légumes
10 €

Velouté de céleri rave
et sa mouillette croustillante
céleri cru citronné, huile d'olive et graines de courge
grillées sur une longue tartine croustillante
10 €

VEGAN

PLATS

Le chou farci et braisé, aux lentilles et légumes,
farce aux carottes, tofu, champignons et tombée de chou, jus végétal
19 €

VEGAN

Burger de poulet confit, raclette fondue « comme sur les pistes »,
bun artisanal toasté, poulet entier fermier effiloché bien fondant,
confit d'oignons, sucrine à la moutarde à l'ancienne et frites
22 €

Boeuf Bourguignon du Chai
mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons
& carottes fondantes, purée de pommes de terre généreusement beurrée,
lard fumé (boeuf origine France)
22 €

Le Haut de cuisse de volaille de la ferme de Luteau rôti au thym
purée de courge musquée, pommes de terre grenailles en robe des champs,
châtaignes grillées, sauce au cidre et à la moutarde à l'ancienne
22 €

Mijoté de poulpe fondant
moules, fenouil confit à l'orange, polenta crémeuse, bisque maison
23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres (+3€)
bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché,
basilic thaï et frites
26 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné (+3€)
petits bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croûtons
croustillants
26 €

Tarte tatin de boudin noir de la maison Mauriac,
pommes fruits et poires,
feuille de chêne croquante et coulis de pomme poivrée
18 €

Fregola sarda aux petites sardines espagnoles
beurre citronné et poivre noir,
fenouil cru croquant, persil plat et zestes de citron
18 €

Côte de boeuf à partager :

Frites maison, salade verte, beurre maître d'hôtel

1,2 kg de Viande française
95 €

ou

1,7 kg de Viande française
135 €

'tout Bon tout Maison'

DESSERTS

Religieuse au café, pop-corn caramélisé,
craquelin café, pâtissière au café et pop-corn caramélisé
10 €

Moelleux amande, pomme, poire et huile d'olive,
compotée de pomme à la vanille et pistaches caramélisées
10 €

Brioche perdue bien caramélisée,
caramel au beurre salé monté, vanille et noisettes croustillantes
10 €

Fondant au chocolat noir 70 % et sarrasin (🌱)
(sans gluten)
grué de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel,
crème mascarpone vanillée
10 €

L'Orange (VEGAN)
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome,
curd à l'orange, marmelade d'orange, tuile aux amandes (vegan)
10 €

3 fromages à l'assiette
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses
10 €