

PLATS

FORMULES MIDI

Entrée + Plat : 24,90 €
Plat + Dessert : 24,90 €

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

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

VEGAN

19 €

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, polenta crémeuse, fenouil confit, bisque maison

23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres (+3€)
purée de carottes à l'orange, champignons bruns de Paris grillés et échalotes confites, frites

26 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné (+4€)
bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croûtons croustillants

27 €

Tarte tatin de boudin noir de la maison Mauriac
pommes fruits et poires, oignons confits,
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, pâtisserie 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
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome,
curd à l'orange, marmelade d'orange, tuile aux amandes (vegan)

10 €

VEGAN

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

10 €