

## Les p'tits plus pour L'apéro

Saucisse sèche à découper (Salaison Duculty 42) 10€

Caillette de Porc Noir (Salaison Duculty 42) 12€

Planche Charcuterie, Fromage 200gr 16€

# Pour Diner Plat & Dessert 38,00€

## Le Salé.

Gourmandise de Maître Folace 30,00€

Noix de Saint-Jacques juste snackée, Tripoux à l'ancienne par (J.P. Cambon 15)

au Beurre d'agrumes, Mojette à la purée de Tomate épicée

Les Cons, Ça Ose Tout, C'est Même à Ça Qu'on les Reconnaît 32,00€

Tripes au vin Blanc, Myrtille Fraîche & Birlou, Crevette Fraîche au court Bouillon

Filet de Boeuf Bleu Marinié à ma façon

Si on bricolait plus souvent, On aurait moins la tête à la Bêtise 30,00€

Raviole de courgette, Menthe Fraîche & Truite Fumée 63, Médaillon de Magret de Canard Mariné au Paprika Fumé & Rivesaltes Ambré

Infusion de thé à la menthe, Crème de Parmesan à la Pâte de Curry Rouge

Faut reconnaître... C'est du brutal 30,00€

Médaille d'Andouillette tirée à Ficèle (Ferme des Positots 03) sur lit de Couteaux &

Langoustines persillées au Gingembre frais, Risotto de Lentilles vertes au Paprika fumé

J'm'en vais lui faire une ordonnance, Une sévère !!! 30,00€

Tête de veau confite Française & Filet de veau rosé Français

Palourdes à la marinère, Bouillon iodé au vin blanc & petit légume

Oeuf dur, truffe blanche d'été, condiment

\* Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons Maison Grelet (Gerzat 63)

Formule Enfant Steak Haché origine VBF, galette de Pomme de terre, Légumes de saisons 16€ (Jusqu'à 14 Ans)

## Liste des allergènes

Soja et produits à base de soja, Arachides et produits à base d'arachides, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, de décan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits, Lupin et produits à base de lupin. Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde. Œufs et produits à base d'œufs, Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), Poissons et produits à base de poissons. Crustacés et produits à base de crustacés, Mollusques et produits à base de mollusques, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimé en SO<sub>2</sub>)

# Le Sucré

## Il Date du Mexicain 12,00€

Riz, Fondant Pistache & Myrtilles, Cigarette d'Antan au Coeur confit de Mandarine Corse  
& Framboise, Pistache Caramélisée, Douceur Pistache

## Touchez pas au Grisbi ... 10,00€

Brioche Perdue aux Pralines  
Mousse au Chocolat, Glace Vanille

## Lulu la Nantaise 10,00€

Farinade à la façon de Ma Grand-Mère, crème de mascarpone au chocolat  
Fraise Française, Glace marron Glacé, Noix de Pécan Caramélisée

## En pleine Paix, y chante et j's crac, un Bourre-Pif 10,00€

Nougat Glacé à ma façon, Abricot moelleux, Figue & cranberry Moelleuses  
Petit sablé & sa nougatine pralinée

## J'ai connu une Polonaise qui en prenait au petit Déjeuner !!! 10,00€

Brownie Chocolat à ma Façon, Caramel beurre & fleur de sel  
Cranberry, Noisette caramélisée  
Ganache Chocolat, Glace Artisanale Chocolat

## La Planche Teddy de Montréal 150gr 12,00€

Saint Nectaire Fermier, Salers Bio, Tome de Rilhac, Bleu des Etoiles Bio, Gaperon La Mémée, Glace  
Noisette (nos fromages sont au lait cru non pasteurisé)

## Les Glaces, La Boule 3,00€ (Délices de la Roussière, Cantal 15)

Vanille, Chocolat, Noisette, Caramel Beurre Salé, Marron Glacé, Framboise,  
Mangue, Citron, Melon, Myrtille, Verveine, Fleur de Lait, Violette