

Les p'tits plus pour L'apéro

Saucisse sèche à découper (Salaison Duculty 42) 10€

Caillette de Porc Noir (Salaison Duculty 42) 12€

Rillettes de Canard au magret fumé 10€

Sardine Espagnole à l'huile d'Olives 08€

Pour Diner Plat & Dessert 39,00€

Le Salé.

La Bave du Crapaud n'empêche pas la Caravane de passer !!! 34,00€

Risotto, Tentacule de Poulpe, Ris de veau et Morilles

Les Cons, Ça Ose Tout, C'est Même à Ça Qu'on les Reconnaît 34,00€

Filet de Boeuf VBF, Race, suivant arrivage, mariné façon Gibier

Mariné, Sauce vigneronne au chocolat & Foie Gras

Si on bricolait plus souvent, On aurait moins la tête à la Bêtise 34,00€

Raviole de courgette, Menthe Fraîche & Truite Fumée 63,

Médailillon 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

Im'en vais lui faire une ordonnance, Une sévère !!! 34,00€

Filet de veau rosé Français, Mariné sauce huitre

Palourdes à la marinière, 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 pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits, Lupin et produits à base de lupin. Celeri et produits à base de celeri, 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 SO₂)

Le Sucré

Il Date du Mexicain 12,00€

*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*

En pleine Paix, y chante et jis 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, Pistache, Coco, Myrtille, Verveine, Fleur de Lait, Pastille de Vichy*