

# Menu du moment

26 € - entrée plat, dessert

Menu servi au déjeuner du mercredi au vendredi

- Pain de courgettes, Maïs rôti  
au Paprika et Sauce à la tomate  
Ou Tîmbale aux foies de Volaille  
aux Olives Noires et au Porto

\*\*\*\*\*

- Quenelle de brochet Sauce Nantua  
Ou Paleron de cochon à la moutarde à l'ancienne

\*\*\*\*\*

- Le Caillé doux  
- Ou Une Vraie profiterolle Sauce au chocolat  
- Ou Yaourt à la Grecque  
Crumble et pommes caramélisées

Exemple de Boissons qui vous sont proposées

**Nos Apéritifs servi avec trois amuse-bouche**

L'apéritif « Maison » Verveine ou myrtille , Cremant de Bourgogne... 10€

Nos apéritifs traditionnels : Kir , Anisé , Martini...6,6 €

Nos Jus de Fruits ou Sodas ...5,6€

Coupe de Champagne Taittinger Prestige ...14€

**Quelques Vins Blancs**

**Quelques Vins Rouges**

Privilège Domaine Saint VERNY 38,00€

Rully 1er Cru "La Pucelle" 72,00€

Pouilly-Fumé Bailly Reverdy 44,00€

Jurançon Moelleux Cahupé 44,00€

Saint-Joseph Les Larmes du père 54,00€

Fleurie Domaine Dubost 34,00€

Mercurey 2022 "Vieilles Vignes" 60,00€

Expression de Carignan 36,00€

Saint-Estèphe 2018 75,00€

Côtes du Rhône 2022 28,00€

# *Menu L'Yssingelais*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

*L'œuf, parfait, Servi tiède Butternut et Chataigne*  
Ou *Croustade d'escargots d'Yssingaux, anis et graines de fenouil*

\*\*\*\*\*

*Filet de bar, écaillé de pommes de terre et légumes de saison*

*Et / Ou*

*Pressé de lapin aux légumes d'Antan*

\*\*\*\*\*

*Le fromage frais du Gaec de treslemont*  
ou *Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs au choix sur notre chariot*

\*\*\*\*\*

*Carte des desserts à choisir au moment de la commande*

*- le flan pâtissier, saveur pomme et fève de Tonka*

*Ou-Mont Blanc, revisité, marron et mandarine*



*Menu à 45 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts*

*Menu à 58 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande,  
fromages et desserts*

# Menu l' Auvergne



## Mise en bouche

\*\*\*\*\*

-Palet de foie gras de canard, *Toast Brioché et Condiments*

Ou -Noix de Saint-Jacques snackées,

*Purée de céleri, poire et noisettes*

\*\*\*\*\*

« Notre Potée de lotte » *en croûte feuilletée,*

Ou -Tresse de lotte, *sauce Cresson*

Et / Ou Le paleron de veau en cuisson longue et Girolles cloux

\*\*\*\*\*

Le fromage frais du Gaec de treslemont ou le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs

## Desserts à choisir au moment de la commande

-Batonnet aux pistaches et agrumes,

Ou-disque chocolat, Popcorn aux saveurs de crème brûlée

Ou-un dessert du menu L' Yssingelais

Menu à 56 € entrée, poisson ou viande, fromages et desserts

Menu à 70 € entrée, poisson pause-fraîcheur, viande, fromages et desserts

# Menu Le Vellave



Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Notre duo royal :

Deux morilles en pantoufles *et* Une Escalope de foie gras poêlée

Ou

Queue de langouste fumée, *bisque relevée au Poivre de Sichuan*

\*\*\*\*\*

-Filet de turbot, beurre demi-sel, tombée aux herbes

*Et/Ou*

Le Filet de Bœuf *aux morilles*

\*\*\*\*\*

Le fromage frais du Gaec de treslemont

ou Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs au choix sur notre chariot

*Desserts à choisir au moment de la commande*

-Duo de profiteroles, vanille, verveine et Sauce chocolat

- Ou L'omelette Norvégienne Vanille et Amarena

Flambée au Grand Marnier

Ou Le choix d'un dessert dans les autres menus

Menu à 68 € entrée, poisson *ou* viande fromages et desserts

Menu à 84€ entrée, poisson, pause-fraîcheur, viande fromages et desserts