

**Les Planches Apéritives :**

*Les Tartinables, 3 tapenades selon marché : Olive verte, olive kalamata, caviar d'Aubergines, confit de Tomates séchées, crème de Poivrons, Houmous 9€*

*La Fromagère, 3 variétés : Époisses Berthaut, Comté affiné 6mois AOC, Saint Marcellin 12€*

**Les œufs Pochés :**

*entrée 7,50€      plat 14,50€(avec salade composée et gaufre)*

*Œuf bio poché mousse de Foie gras, Oignons compotés et croûtons à l'Ail violet*

*Œuf bio poché crème à l'Époisses Berthaut et croûtons à l'Ail violet*

**Les Viandes :**

*Filet mignon de Porc en croûte de Pesto au Basilic et Jambon de Parme, petits légumes glacés 18,90€*

*Cuisse de Volaille Jaune façon Gaston Gérard, mousseline de pomme de terre et croquant au Comté 19,90€*

*Filet de Bœuf mariné au persil, piqué à l'Ail violet et sa gaufre AOC au Comté 23,90€*

**Les Salades :**

*entrée 8,90€      plat 15,90€      Supplément Oeuf poché 2€*

*Salade de la Mer : Saumon fumé écossais aux Herbes, Œuf bio poché, Avocat, Concombre, Radis et Pomme Granny Smith.*

*Salade sucrée-salée : Oignons confits au Miel, toast au Chèvre St Maure de Touraine, Tomates cerises, Oignons rouges, Concombre et Radis*

*Salade Campagnarde : Toast de St Marcellin lardé, tartare de Tomates et d'Échalotes , Oignons rouges, Tomates cerises, Concombre et Radis*

**Les Desserts :**

*Entremets à l'Orange sur génoise au Thé des Frères Mariage, pointes Cointreau, Vanille et Caraïbes 9,90€*

*Dôme aux 3 chocolats de chez Valrhona 10,90€*

*Assiette de Fromages AOC : Époisses Berthaut, Comté 6mois AOC, Saint Marcellin 12€*

*Choux craquelin façon profiterole : Glace Vanille et Chocolat Biskelia 11,50€*