



SALETTE

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard aux épices maison, chutney d'ananas et pain toasté <i>Duck foie gras with homemade spices, pineapple chutney and toasted bread</i>	15 €
Salade d'endives aux poires, bleu d'Auvergne, cerneaux de Noix, vinaigrette moutarde <i>Endive salad with pears, Bleu d'Auvergne cheese, walnut kernels, mustard vinaigrette</i>	13 €
Velouté Dubarry, noisettes torréfiées, huile de noix, sommités de chou-fleur <i>Dubarry velouté, roasted hazelnuts, walnut oil and cauliflower florets</i>	12 €
Panisses au parmesan, sauce daube <i>"Panisses" with Parmesan, "daube" sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Soupe à l'oignon et toasts de Comté <i>Onion soup and Comté cheese toasts</i>	15 €
Plat-de-côte de cochon confit aux épices, embeurré de choux rouge, aïelles en pickles et jus de cochon <i>Pork short ribs confit with spices, buttered red cabbage, pickled cranberries, pork jus</i>	25 €
Paleron de boeuf Aubrac braisé, purée de céleri rave, poêlée de champignons et jus de braisage <i>Braised Aubrac beef chuck, celeriac purée, pan-fried mushrooms, braising jus</i>	26 €
Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de panais et panais rôti, sauce champagne rosé <i>Seared scallops, parsnip mousseline and roasted parsnip, rosé champagne sauce</i>	28 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crème brûlée à la verveine <i>Verbena crème brûlée</i>	9 €
Pain perdu à la crème de marron, amandes torréfiées et glace vanille <i>French toast with chestnut cream, roasted almonds and vanilla ice cream</i>	9 €