



## Pour bien commencer

 **Tomates multicolores / 11 / Supplément Burrata 3.5€**

Sorbet tomate basilic de chez Terre Adélice

**Tataki de Bonite / 13**

Pastèque rôtie et Sarrasou

**Foie gras de canard Français à 4 mains selon Dorian & François / 15**

Confit d'abricot au romarin et brioche maison

*Prix net en euros, service compris*

## Les choses sérieuses

**Filet de Bar / 19.5**

Confit de légumes du soleil & épeautre du Velay, vierge

**La Volaille / 19.5**

Sauce barbecue, rattes confites au thym de notre jardin & carottes

 **Pâtes fermières au blé complet artisanales de Haute Loire / 15.50 / Supplément Burrata 3.5€**

Bolognaise végétale de tofu et copeaux de fromage de pays de Jérémie

**Plat enfant / 9**

Pâtes fermières ou la volaille

## La cerise sur le gâteau

**Pavlova aux fruits rouges en transparence / 7**

**Gourmandise autour du chocolat Weiss chocolatier de Saint Etienne / 8**

 **Salade de fruits frais & sorbet / 7**

**Assiette de fromages locaux / 6.50**

**Pot de Glace Terre Adélice 120ml Glacier ardéchois haut de gamme BIO / 5.50**

Crème Glacée : Vanille gousse / Caramel / Nougat / Pistache

Sorbets : Chocolat / Fraise / Citron / Myrtille / Châtaigne & marrons confits

**Dessert enfant Pot de glace au choix 80ml Glace fermière « Lait Délices de Lozère » BIO / 5**

Crème Glacée : Vanille / Chocolat

Sorbet : Fraise



Tous les soirs, nous vous proposons une table joyeuse où tout est fait maison dans la simplicité et l'amour des produits frais & locaux.

Une cuisine colorée, créative, savoureuse et élégante, sublimée, par un accueil chaleureux et convivial. Lucie, Dorian & leur équipe vous accueillent avec une cuisine remplie d'amour et des sourires contagieux.