



La Carte

Entrée :

	Petite	Grand
Salade du chef Tomates d'antan, mozza di buffala, poivrons confits, salade verte	7,50€	14€
Carpaccio de saumon façon gravlax Cresson de fontaine, vinaigrette à l'huile d'olive et citron vert, aneth`	10€	16€
Duo de charcuterie salaison fermière Torilhon Mesclun de salade	8,50€	15€
Croquilles d'escargots persillées Haute Loire Houmous à l'huile de sésame grillé (5 ou 9 pièces)	12€	19€

Plat chaud :

Magret ou filet de canard (env 300gr) Poêlées de rattes au zaatar, légumes de saison		24€
Mijoté de lentilles bio « Gaec des Orchidées » Saucisses de pays, travers de porc caramélisé		17,50€
Brochette de boeuf maturée (env 240gr) selon arrivage Sauce tartare maison, poêlées de rattes au zaatar, légumes de saison		23€
Burger de L'Estampille Pain rustique, steak haché du boucher (150gr) St nectaire fermier, tomates, poivrons confits, oignons rouges Pommes de terre sautées, salade		21€
Filet de Bar grillé pesto au basilic frais Riz Thaï et légumes du soleil		23€





Fromages :

Assiette de fromages secs de pays
Faisselle (coulis ou crème)

6,50€

3,50€

Desserts " maison "

Crème brûlée à la verveine du Velay

6,50€

Pavlova aux fruits rouges

8,50€

Panna cotta caramel beurre salé ou mangue passion

5,50€

Moelleux à la châtaigne d'Ardèche

7,50€

Crème anglaise saveur fève de Tonka

OU

Coupe de glace au choix, maître artisan glacier Pédone

11€

Menu enfant

12€

Saucisson ou chunks de poulet

Frites, salade

.....

Glace ou brownies

1 boisson au choix (sirop, limonade, oasis ..)

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais et de saison

