

# Menu de Juin à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Carpaccio de tomate au basilic et burrata

Tomatoe carpaccio with basil and burrata

ou

Tarte à la brandade de morue et aux légumes verts

Salt cod puré pie with vegetables



Filet mignon de porc à la crème de morilles

Pork's fillet with morrels sauce

ou

Lotte en bourride à la sétoise

Angler with "sétoise" sauce



Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)  
dessert to choose à la carte cheese plate (with extra charge 4€)

# Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Fromage de tête de Beaugerard aux pommes de terre Rosevalt

Head cheese with potatoes

ou

Crème de chèvre sur île flottante

Goat cheese cream on floating island



Cuisse de canard confite de la ferme du Gubernat

Duck leg from Gubernat farm

ou

Filet de daurade sébaste, sauce safranée

Dorado with saffran sauce



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly

Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier

Day's pastry

# Menu du Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché race Aubrac  
Pommes frites ou Tagliatelle

\*\*\*\*

La boule de glace au choix

\*\*\*\*

Jus de pomme ou de raisin

de M. et Mme AUVERGNE à Saint Maurice

# Formule Déjeuner\*

Lunch menu 16,00€

Entrée du jour + Plat du jour  
+ 1 verre de vin

starter of day + main course of day  
+ 1 glass of wine

\* excepté les jours fériés et le samedi