

Nous vous informons que

Les crustacés, les oeufs, le poisson, l'arachide, le gluten, le soja, le lupin, le lait, les fruits à coques, le céleri, la moutarde, le sésame, l'ail, le sulfite et les mollusques sont des produits qui peuvent entrer dans la composition de nos recettes.



MENU "SAISON"

Radis noir,
tourteau et moules, vinaigrette de pommes et céleri.

Ou

Salade de lentilles,
oeuf mollet, émulsion au lard.

Ou

Betteraves "Crus, cuites",
crèmeux de chèvre, croûtons au gruë de cacao.



Salsifis sautés,
pavé de merlu, sauce aux brisures de chataignes.

Ou

Potimarron braisés,
sarrasin, épaule de sanglier confite, sauce Diane.

Ou

Pleurottes grises à la "Bordelaise",
suprême de volaille, jus d'oignon.



Fromage blanc "Classic".

Ou

Fromage au choix à la carte.



Dessert au choix à la carte.

Entrée, plat ou plat, dessert.	22,00
Entrée, plat, fromage ou dessert.	25,50
Entrée, plat, fromage et dessert.	29,50

LA CARTE

Pour débiter,

Entrée du moment, la chef vous propose de choisir au menu du jour.	8,00
Salade de lentilles, oeuf mollet, émulsion au lard.	9,50
Betteraves "Crus, cuites", croûtons de guë de cacao, crème de chèvre.	10,00
Radis noir, tourteau et moules, vinaigrette de pommes et céleri.	11,50

Pour suivre,

Plat du moment, la chef vous propose de choisir au menu du jour.	11,50
Salsifis sautés, pavé de merlu, sauce aux brisures de chataignes.	13,00
Pleurottes grises à la "Bordelaise", suprême de volaille, jus d'oignon.	15,00
Potimarron braisés, sarrasin, épaule de sanglier confite, sauce Diane.	17,00
Pomme "Dauphine", pièce de boeuf de race Française, sauce rubis.	19,00

Et si vous partagez. (pour 2 personnes)

Patouille Mâonnaise à la volaille, salade verte.	24,00
Planche de charcuteries, pomme de terre, crème de fromage fort.	26,00
En cocotte, légumes de saison, tête de veau, sauce gribiche.	30,00

Salé ou sucré pour finir.

Merci de nous indiquer le choix dès la prise de commande.

Cervelle de canut aux herbes fraîches.	4,00
Assiette de fromages, petits condiments.	6,00
Crème de chèvre frais, purée de citron, crumble au romarin.	6,00
Davayoutis, crème à la nougatine, coeur aux cerises Amarena.	7,50
Poire rotie, crumble noisettes amandes, crème glacée.	7,50
Clementine en marmelade et romarin, mi cuit au chocolat, sorbet agrume.	7,50

MENU "CULOTTE COURTE"

Menu "Au jour, le jour" en plus petite portion.
Jusqu'à 13 ans.

Plat garni au choix, dessert.	11,00
Entrée, Plat garni au choix, dessert.	13,00

Nos prix s'entendent en Euros, hors boissons, service et taxe inclus (10 %)

Chers clients,

Nos heures de service sont

*au déjeuner de 12h00 à 14h00.
Et au dîner de 19h00 à 20h45.*

Nos jours de fermeture sont

*Le lundi soir,
le mardi soir,
et le mercredi toute la journée.*

Carte Frimaire

numéro 86

Moment de partage et de convivialité,

*Notre carte évolue au gré des saisons, de notre inspiration.
La cuisine de saison, c'est apprendre qu'il y a un temps pour tout.
La cuisine de saison, c'est respecter le cycle de lanature.
Une cuisine intuitive, c'est faire preuve d'imagination, de créativité,
mais c'est avant tout, notre vision.*

Lieu dit Patte d' oie 71960 Davayé
☎ 03.85.35.86.50
ed.lapattedoie@gmail.com

Nos prix s'entendent en Euros, hors boissons, service et taxe inclus (10 %)