

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"

*Salade de lentille,
ravigote tiède de bulot, topinambour.*

Ou

*Condiments de Pomme ,
galantine de canard, poudre de cacahuète.*

Ou

*Betterave "Crue, cuite",
crèmeux de chèvre, croûtons de grué de cacao.*



*Panais sautés,
pavé de silure de Saône, marmelade d'orange, coulis de roquette.*

Ou

*Purée de courge,
épaule de sanglier confite, jus au pain d'épice.*

Ou

*Légumes de saison,
suprême de volaille, bouillon aux baies de Timut.*



Fromage blanc.

Ou

Fromage au choix à la carte.



Dessert au choix à la carte.

<i>Entrée, plat, ou plat, dessert.</i>	22,00
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert.</i>	25,50
<i>Entrée, plat, fromage et dessert.</i>	29,50

LA CARTE

Pour débiter,

<i>Entrée du moment, la chef vous propose de choisir au menu "Intuition".</i>	8,00
<i>Betterave "Crue, cuite", croûtons au grué de cacao, crème de chèvre.</i>	10,00
<i>Condiments de Pomme, galantine de canard, poudre de cacahuète.</i>	11,00
<i>Salade de lentille, ravigote tiède de bulot, topinambour.</i>	12,00

Pour suivre,

<i>Plat du moment, la chef vous propose de choisir au menu "Intuition".</i>	11,50
<i>Légumes de saison, suprême de volaille, bouillon aux baies de Timut.</i>	14,00
<i>Panais sautés, pavé de silure, marmelade d'orange, coulis de roquette.</i>	16,00
<i>Purée de courge, épaule de sanglier confite, jus au pain d'épice.</i>	18,00
<i>Pommes "frites", pièce de boeuf de race Française, sauce rubis.</i>	20,00

Pourquoi pas une "Popote".

<i>Patouille Mâconnaise à la volaille, salade verte.</i>	15,00
<i>Fromage chaud, pomme de terre en robe des champs, charcuterie.</i>	17,00
<i>Andouillette à la ficelle "Bobosse", jus aux graines de moutarde.</i>	19,00

Salé ou sucré pour finir.

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

<i>Cervelle de canut aux herbes fraîches.</i>	4,00
<i>Assiette de fromages, petits condiments.</i>	6,00
<i>Crème de chèvre frais, purée de citron, crumble au romarin.</i>	6,00
<i>Davayouti, crème mousseline, cerises Amarena.</i>	7,50
<i>Poire pochée au foin, sorbet framboise, crumble de grué, coulis betterave.</i>	7,50
<i>Sabayon au café, mi cuit au chocolat.</i>	7,50

MENU "CULOTTE COURTE"

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

<i>Plat garni au choix, dessert.</i>	11,00
<i>Entrée, Plat garni au choix, dessert.</i>	13,00

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

Nos heures de service

*Déjeuner 12h00 à 14h00.
Dîner 19h00 à 20h45.*

Nos jours de fermeture

*Lundi soir,
Mardi soir,
Mercredi toute la journée.*

Carte Frimaire

numéro 87

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 la nature.
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 %)