

CÔTÉ CARTE

Préambule.

*Fromage fort de la famille Pardon,
pain au levain maison.* **7,00**

*Assiette de jambon cru d'ardèche,
pain au levain maison.* **10,00**

*Planche de charcuteries,
pain au levain maison.* **16,00**

Premier Acte.

*Entrée " Côté jour",
elle change aussi souvent que la cheffe en a envie.* **8,00**

*Oeuf mollet,
courge tiède, crème de champignons.* **11,00**

*Poireaux en vinaigrette,
poisson mariné, garniture minosa.* **12,00**

*Sablé parmesan et noix,
crème de chèvre, légumes pickels* **13,00**

*Douze escargots de Bourgogne en croquette,
beurre d'escargot.* **14,00**

Les Poissons chauds.

*Poisson "Côté jour",
il change aussi souvent que la cheffe en a envie.* **12,00**

*Compression de raie taosté,
légumes de saison rôtis, jus de persil.* **15,00**

*Quenelle de brochet "Bobosse",
haricot coco aux petits légumes, sauce crustacé.* **16,00**

CÔTÉ CARTE

Les Viandes et volailles.

Viande "Côté jour", **12,00**
elle change aussi souvent que la cheffe en a envie.

Daube de cerf, **14,00**
boullgour, légumes racines, sauce au genièvre.

Fricassée de Volaille de Bresse, **17,00**
champignons sautés, crème de maïs.

Pièce de boeuf "français", **20,00**
sauce vigneronne, frites.

Andouillette à la ficelle "Bobosse", **22,00**
garniture à l'ancienne.

Entracte Fromagère.

Faisselle de vache d'Etrez au miel de solutré. **4,50**

Faisselle de vache d'Etrez aux fines herbes. **4,50**

Assiette de fromages fermier au lait cru. **7,00**

Dernier Acte.

Dessert "Côté jour", **5,50**
il change aussi souvent que la cheffe en a envie.

Ananas rôti, brunoise de fruits, **8,00**
sorbet Litchi.

Coing confit, **8,00**
crumble, glace au yaourt.

Mi-cuit au chocolat noir, **8,00**
sabayon froid au noix, sorbet poire.

 ...