

LE MENU

Entrée - Plat 32 € ou Plat - Dessert 32 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

ENTRÉES

6 escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide" parmesan & mouillettes

Pâté en croûte maison, canard & cochon, pickles de légumes

Poireaux confits, sauce tartare, oeufs de truite, oignons frits et condiments

Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney (sup 5€)

PLATS

Paleron de boeuf de 7 heures, poitrine fumée, champignons et sauce bourguignonne

Noix de Saint-Jacques rôties, butternut, crème de parmesan & safran, crumble (sup 5€)

Bouchée à la Reine, volaille jaune, boudin blanc, épinard & champignons, jus corsé

Le coup du milieu (Sup 5€)

DESSERTS

Dessert au choix à la carte

LA PIÈCE DU BOUCHER

Bavette d'aloïau charolaise grillée, sauce au poivre, mousseline de pomme de terre **26€**

DESSERTS & FROMAGES

Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat **8€**

Île flottante aux pralines, crème anglaise à la vanille **8€**

Brioche perdue, poires au sirop, sauce caramel beurre salé **8€**

Faisselle de la maison Mons **3€**

Sélection de fromages affinés de la maison Mons **8€**





LE MENU DE LA SEMAINE

Le lundi, jeudi et vendredi midi
(hors jours fériés et week-end)

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€**

Entrée-plat-dessert **23€**



LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans)

15€

Une boisson

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

2 boules de glace au choix & chantilly

