

## NOTRE Carte

### ENTRÉES

Course Butternut du jardin, condiment de champignon et beurre noisette	12
Paris-Brest légumier du jardin, praliné "exclusif" de Serge	14
Huîtres chaudes de la lagune de Thau, tapioca, bouillon de crabe vert et miso	15
Veau de la Ferme de Maneguet, tartare à ma façon, lard aux aromates	17

### PLATS

Veau de la ferme de l'Eponnet à Ayze, artichauts, anchoïade et olives de Kalamata	28
Ombre Chevallier du Hameau des Plans (34), chou-Fleur-muscade, sauce "harissa à la rose d'Ispahan"	30
Esturgeon blanc de Calvisano, citron confit et blettes du jardin	26

### FROMAGE - L'ASSIETTE 12

Beaufort de l'alpage de Ritord de la famille Machet, 12 mois
Saint-Nectaire Fermier "Excellence"
Bleu de Bonneval-Sur-Arc

À table, on vous sert notre pain maison bio, au levain naturel, fabriqué avec des "blés paysans" cultivés à Bonne (74).

### PLATS À PARTAGER - PRIX PAR PERSONNE

Poulet fermier "Label Rouge", de La Dombes à la rôissoire, confisé à la truffe d'été, pommes grenailles, pour 2	27
Cochon "Gascon" pure race de la Ferme de Maneguet, (agriculture locale et engagée en conversion Bio), "Grand roux" de Jon Harlouchet	
Double côte pour 2	35
Veau de la Ferme de L'Éponnet à Ayze	
Côte, pour 2	32
<b>RARE ET EXCEPTIONNEL</b> ,Boeuf Angus pure race de la Ferme de Clavisy mûré 100 jours sur carcasse	
Entrecôte 1kg, pour 4	38
Faux-filet 800 gr, pour 3	40

### DESSERTS

L'Orange de Kalamata dans tout ses états...	10
Le "triple C" - Cacaahuète Caramel Chocolat	12
Le "Pur Ngassa", chocolats, noisettes du Piémont, Fino T.Albala	12

À l'Auberge, tout est fait maison, principalement Bio et dans le respect des êtres vivants que ce soit sur ou sous terre.