

# Menu Meunier gourmand à 29 €

## Entrées

### LE VELOUTÉ

*De lentilles vertes du Puy avec sa mousse de chèvre  
et son magret fumé  
ou*

### LE SAUMON

*En Gravlax, son carpaccio de mangue, ses pickles de betterave  
et sa mousse d'avocats*

## Plats

### LA PINTADE

*Suprême de pintade farcie aux girolles, sauce au poivre vert  
et sa purée de potimarron*

*ou*

### LE CABILLAUD

*Dos de cabillaud en pot-au-feu relevé de sa sauce safranée*

## Dessert

### LA POIRE

*Pochée au vin au miel, chantilly au chocolat et caramel,  
broyer croquant*

# Menu Au fil de l'eau à 42 €

## Entrées

### LE FOIE GRAS DE CANARD

*Foie gras mi-cuit au Sauvignon, déclinaison de mangue,  
toast de pain noir  
ou*

### LES SAINT-JACQUES

*Poêlées au gingembre, purée fine de topinambours accompagnée  
de ses tuiles à l'encre de seiche*

## Plats

### LE BOEUF

*En filet, crème de morilles au porto, légumes primeurs d'hiver  
ou*

### LE MAIGRE

*Le filet accompagné de billes de légumes au beurre demi-sel,  
émulsion de betterave, sauce Blanc d'hiver*

## Fromage

*Cromesquis de chèvre l'Âne Vert, sorbet à la pomme verte*

## Desserts

### LE CHOCOLAT NOIR

*Parfait glacé avec ses noix de pécan torréfiées et caramélisées  
ou*

### LA CLEMENTINE

*En gratin, avec son sabayon au vin blanc moelleux*

# Menu Castors à 8.50 €

## Plats

Steack haché

ou

Poisson du moment  
*saumon, cabillaud...*

Accompagné de frites ou légumes du moment

## Desserts

Deux boules de glace  
*Vanille, fraise, chocolat, framboise, pêche*

## Et une boisson

Limonade  
Coca-Cola  
Jus de fruit

*Mangue, ananas, orange*

Sirop à l'eau

*Menthe, fraise, citron, framboise, pêche, grenadine*