

SÉMANTÈME

Ouvert du Lundi au Dimanche

Déjeuner

Du Lundi au Samedi

Inspiration 28€

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée/plat ou plat/ fromage ou dessert **24€**

Semaine du 12 au 19 octobre

**Tarte fine aux chanterelles • pétales de
champignons de paris crus (végétarien)**

Ou

**Potage Julienne Darblay • oeuf poché • pain grillé
à l'huile d'olive (végétarien)**

–

**Mousseline de truite du Vercors • crème citron et
aneth • ventrèche gravlax •**

Ou

**Saucisse de Toulouse Artisanal • jus de Cochon •
écrasé de pommes de terre**

Ou

Risotto Carnaroli • cèpes (végétarien)

–

St Nectaire Laitier AOP

Ou

Tarte aux pommes • coulis de myrtilles

Semaine du 12 au 19 octobre

L'Informel 4 services 38€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Invitation en 5 moments 48€

Du Lundi au vendredi midi et soir
possibilité de découvrir à la carte

**Vendredi soir, samedi soir et dimanche midi
uniquement menu**

**Velouté de châtaignes bio • raisins • fromage
frais de la Ferme de Clovis • noisettes 10€**

**Pressé de pot au feu comme un chou farci •
mayonnaise à l'estragon • eau de céleri rave 12€**

-

**St Jacques de St Brieuc • chanterelles jaunes •
fine mousseline de raves • émulsion fumé 25€**

**Onglet de boeuf • bouillon réduit du pot au feu
aux aromates • purée au beurre de baratte 25€**

-

Assiette de fromage d'Auvergne AOP 9€

Ou

Fondant à la châtaigne • poires • myrtilles 8€

Carte des vins

Une carte volontairement resserrée. Nous privilégions des vins issus de la viticulture biologique et biodynamique

Eau de source Montarchet 1 litre 7€

Jus de pommes 25 cl 7€

Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru Ethiopie 2,20€

Bulles

Champagne Carole Neret-Vely chardonnay amphore.

72€ 12cl 13€

Origin'l Reserve Yves Duport.

36€ 12cl 7€

Blanc

Ardèche Marsanne Chasselas.

31€ 12cl 7€

Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin.

33€ 12cl 7€

Beaujolais Blanc Georges Descombes.

37€

Mâcon Scellès Domaine Marcelle Couturier.

39€

Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert.

39€

Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess.

42€

Laluolle Côte Chalonnaise blanc Ecume de Terre.

48€

Santenay Domaine Chapelle.

69€

Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 70€

Rouge

Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet.	32€ 12cl 7€
Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	32€ 12cl 7€
Régnié Georges Descombes.	34€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	36€
Terrasse du Larzac L'Indigène Domaine Mas des Agrunelles.	35€
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce.	43€
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise.	46€
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir.	47€
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué.	75€
Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	71€
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	79€

Vin doux

Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou.	12cl 7€
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour.	12cl 8,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé