

SÉMANTÈME

Nous préférons suivre le rythme de la nature
plutôt que de lui imposer le nôtre

Ouvert

du Lundi au Dimanche

Ce weekend en plus du menu

Suggestion entrée

**Chou farci au pot au feu tiède •
bouillon de boeuf •
mayonnaise aux échalotes**

Au menu supplément 8€

Suggestion plat

**Fricassée de ris de veau à la
crème • chanterelles •
amandes grillées • purée de pommes
de terre au beurre baratte**

Au menu supplément 11€

Déjeuner

Du Lundi au Samedi

Inspiration 28€

Entrée / plat / fromage ou dessert

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

Soir

Du mardi soir au samedi soir et dimanche midi

Equilibre 32€

Petite bouchée, entrée, terre ou mer, fromage ou
dessert

Menu L'Informel midi et soir 37€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Notre menu évolue chaque jeudi

Entrées

Tarte fine

Poireaux confits • noisettes • fromage frais de La Ferme de Clovis

Châtaignes

Crèmeux de châtaignes bio • poires rôties • éclats de marrons • crème fraîche à la ciboulette

Plats

Truite du Vercors

Cuisson douce • endive braisée • purée de pommes de terre • câpres • agrumes • croûtons dorés

Onglet de boeuf Charolais

Au sautoir • cèpes • jardinière de légumes d'automne • échalotes

Une proposition végétarienne peut être élaborée sur demande. Merci de nous en informer lors de la réservation.

Fromages et dessert

Les fromages d'Auvergne

Cantal • Carré d'Aurillac • Saint-Nectaire laitier AOP

Paris Brest

Praliné Sémantème • chou craquelin • caramel beurre salé

Certains plats peuvent être modifiés en fonction des arrivages

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.

30€ 12cl 7€

Pot Lyonnais 46cl

Domaine Ginies Côtes du Rhône rouge.

12€

Domaine de la Camarette Ventoux blanc.

12€

Blanc

Ardèche Marsanne Chasselas.

27€ 12cl 6,5€

Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin.

30€ 12cl 6,5€

Beaujolais Blanc Georges Descombes.

35€

Mâcon Scellès Domaine Marcelle Couturier.

35€

Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert.

37€

Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess.

39€

Laluolle Côte Chalonnaise blanc Ecume de Terre.

45€

Santenay Domaine Chapelle.

60€

Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 69€

Rouge

Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet.	28€ 12cl 6,5€
Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	28€ 12cl 6,5€
Régnié Georges Descombes.	31€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	33€
Terrasse du Larzac L'Indigène Domaine Mas des Agrunelles.	32€
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce.	41€
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise.	43€
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir.	45€
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué.	69€
Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	63€
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	69€

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