

# MENU

## JEUDI 8 JUILLET



**30 €**  
(hors boissons)

### Entrée au choix

*Tartare de saumon gravlax sur brunoise d'avocat, gambas flambés  
coulis de courgette au piment d'Espelette*

*Cassolette d'oeuf meurette saveur Saint-Pourçinoise, petits lardons  
oignons grelots et ses mouillettes*

### Plat au choix et ses légumes

*Mignon de porc fermier d'Auvergne en croûte d'amandes, jus de  
cidre réduit et pommes poêlées*

*Mijoté de joue de porc confite aux trompettes et crème  
à la Lubie (bière locale)*

### Dessert au choix

*Assiette de fruits frais, fondue de chocolat et amandes torréfiées*

*Croustillant trois chocolats, tuile pralinée, crème parfumée  
segments de pomelo poêlés*

Formule enfant : **20 €**

