

LA CARTE

FORMULE MIDI , DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat du jour	15€
Plat du jour + Café & Mignardises	19€

Entrées

TATAKI DE BOEUF	11€
Sauce thaï , wakamé , sésame	

OEUF POCHÉ	12€
Crème de morilles , morilles , parmesan , oignons frits	

PLANCHE MIXTE	
Charcuteries & Fromages	
2 personnes	14€
4 personnes	26€

Plats

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	23€
Frites fraîches & salade	
<ul style="list-style-type: none">• Thaï• Echalotte & chèvre frais• Classique• Italien	

POITRINE DE COCHON DU VENTOUX	25€
Confite 7h , jus réduit au miel & romarin , purée maison	

POULPE SNACKÉ	27€
Sauce vierge & légumes croquants	

MOZZARELLA DI BUFALA	22€
Spaghetti de courgette , pesto au basilic , pignon de pin	

POUR LES ENFANTS C'EST COMME LES GRANDS
MAIS MOITIÉ PORTION ET MOITIÉ PRIX

L'AUBERGE de Maitresâtiers

Desserts

LE CHEVRE DE BANON ENTIER	12€
Salade verte	
BABA AU RHUM	9€
Chantilly & chouchoux	
MI CUIT CHOCOLAT	9€
Glace vanille, cuisson minute	
PALVOLA	10€
Pêche & chantilly à la verveine du jardin	
CAFÉ GOURMAND	12€
Trilogie de desserts & café	
DIGESTIF GOURMAND	18€
Trilogie de desserts & digestif	

Glaces artisanales

BOULE DE GLACE	3€
<ul style="list-style-type: none">• Vanille bourbon• Café 100% arabica• Caramel beurre Isigny• Chocolat Guanaja Valrhona• Chocolat blanc• Lavande• Menthe chocolat• Noisette aux éclats caramélisés• Praline rose• Rhum raisin• Yaourt• Abricot• Citron jaune de Sicile• Fraise• Framboise• Melon charentais• Passion	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€