



SODADE
DÉSIR D'ÉMOTIONS



MENU BIB

35 €

Nuances de tomates, crème de chèvre frais à la sarriette, lard paysan

ou

Paté en croûte de cochon et canard colvert, gelée de légumes et chutney d'oignon

•

Aile de raie au beurre noisette, légumes de saison, noilly prat et moutarde à l'ancienne

ou

Poulet fermier de Madame Soule, polenta au romarin et olives noires, jus tranché

•

Riz au lait, abricots pochés aux fleurs de sureau

ou

Cerises en clafoutis et sorbet, amandes torréfiées



MICHELIN BIB GOURMAND



MENU DEGUSTATION

62 €

Crème de céleri et pomme, truite gravlax, fraîcheur de livèche et citron

•

Filet de lieu jaune, ravioles de langoustine, émulsion de bisque

•

Pavé de gigot d'agneau Allaiton rôti, millefeuille de courgette et jus réduit

•

Fromages de région

•

Sablé breton, pêche pochée au cassis, sorbet fromage blanc verveine



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

15 €

Croustillant de volaille ou poisson du moment

Garniture au choix (légumes, risotto, truffade)

•

Crêpe (sucre, chocolat ou confiture)

ou

2 boules de glace



LA CARTE

APERTITIF *(à partager)*

Planche de charcuterie de pays de la Maison Joffrois	10
Sticks de Cantal panés	8

LES ENTREES

Carpaccio de betterave, légumes cuits et crus, vinaigrette à la livèche	15
Crème de céleri et pomme, truites gravlax, fraîcheur de livèche et citron	18
Nuances de tomates, crème de chèvre frais à la sarriette, lard paysan	17
Paté en croûte de cochon et canard colvert, gelée de légumes et chutney d'oignon	15

LES PLATS

Poulet fermier de Madame Soule, polenta au romarin et olives noires, jus tranché	24
Tête de veau croustillante, pomme vapeur citronnée aux herbes fraîches	25
Côte de bœuf de Salers accompagnée d'une truffade, sauce au vin rouge et poivre Timut - pour 2 personnes	80
Risotto aux champignons, émulsion et tuile de Cantal	22
Aile de raie au beurre noisette, légumes de saison, Noilly Prat et moutarde à l'ancienne	24

GARNITURE A LA CARTE

Truffade tradition ou légumes de saison	5
---	---



LA CARTE

LES FROMAGES DE REGION

Assiette de 3 fromages	€ 7
Planche de fromages à partager - pour 2 personnes	€ 14

LES DESSERTS

Sablé breton, pêche pochée au cassis, sorbet fromage blanc verveine	€ 12
Riz au lait, abricot poché aux fleurs de sureau	€ 10
Cerises en clafoutis et sorbet, amandes torréfiées	€ 10
Moelleux au chocolat noisette	€ 12

•

LE PIQUE-NIQUE

Sur commande uniquement

Pique-nique adulte	€ 25
Pique-nique enfant - jusqu'à 10 ans	€ 12

Comprend :

Sandwich (jambon beurre, cornichon, salade, copeaux de cantal)
Salade et vinaigrette – pour les adultes uniquement
Charcuterie et fromage
Fruits de saison
Gâteaux de voyage
Pain
Bouteille d'eau minérale 50cl
Couverts en bois & serviette