



Menu du jour

Semaine et midi uniquement

16 €

Formules

Plat du jour **11.00 €**
(ou poisson du moment et sa garniture)

Entrée et plat ou Plat et dessert **14.00 €**

(pas de modification dans les formules du jour)

Menu enfant

(moins de 10 ans) **12.00 €**

Aiguillettes de poulet panées
ou
Steak haché

Frites Maison
ou
Légumes du jour

Glace artisanale (vanille, chocolat ou fraise), (2 boules)
Sirop à l'eau (grenadine, citron ou menthe)



La Carte

Nos entrées

Terrine de volaille aux saveurs des sous-bois, châtaignes et trompettes	12.00 €
Terrine de foie gras de canard Maison aux quatres épices servie avec ses toasts	18.00 €
Cassolette de Saint Jacques, sauce brisures de morilles et lardons	24.00 €

Nos viandes

Entrecôte et sa crème de whisky accompagnée de frites et de salade	22.00 €
Civet de cerf façon grand veneur, gratin de pomme de terre et légumes du moment	22.50 €
Pièce de boeuf taillée dans le filet et sa crème de whisky, gratin de pomme de terre et légumes du moment	24.00 €

Nos poissons

Quenelle de brochet à la crème d'écrevisses servie avec son riz trois couleurs et ses légumes du moment	18.00 €
Filet de sandre au four et sa crème de Pesto rouge à base de tomates séchées, son riz trois couleurs et légumes du moment	22.00 €

NOTRE SALADE REPAS

Salade de la Cure 16.50 €

(Salade, tomates, fromage brebis, jambon cru, pignons de pin, vinaigrette au miel)

AUTRES ENVIES

Andouillette à la moutarde gratinée accompagnée de frites Maison et sa petite salade	19.00 €
Tartiflette à l'ancienne servie avec sa charcuterie et sa salade (gratin de pomme de terre et oignons, Reblochon)	19.00 €
Les frites Maison (frites Maison à déguster à la fourchette ou... avec les doigts !)	4.00 €



Menu tradition

28.00 €

Terrine de volaille

aux saveurs des sous-bois, châtaignes et trompettes

ou

Salade de la Cure

(Salade, tomates, fromage brebis, jambon cru, pignons de pin, vinaigrette au miel)

Quenelle de brochet à la crème d'écrevisses

servie avec son riz trois couleurs et ses légumes du moment

Vin conseillé : Chignin Bergeron

ou

Civet de cerf façon Grand Veneur

gratin pommes de terre et légumes du moment

Vin conseillé : Mondeuse de Savoie

Fromage blanc à la crème ou coulis

ou

Duo du berger de Chartreuse

(Tomme et P'tit Crouê cendré)

ou

Tatin de poires façon Belle Hélène

ou

Crème brûlée à la vanille



Menu gourmand fêtes 2021

du 15/12 au 02/01

42 €

**Aumônière de la mer sauce champagne,
brunoise légumes et salicorne**

Vin conseillé : Rosé Belle poule ou Chignin Bergeron

ou

**Foie gras de canard et magret fumé en croute feuilletée,
jus aux arômes de truffes**

Vin conseillé : Coteaux du Layon

o o o o o o

**Gigolette de volaille farcie aux brisures de morilles,
sauce au vin jaune**

Vin conseillé : Mercurey

ou

**Trilogie de poissons de mer,
sauce homardine**

Vin conseillé : Marestel ou Saumur Champigny rouge servi frais

Accompagnements selon fraîcheur du marché

o o o o o o

Trio du berger de Chartreuse

(Tomme de Chartreuse, p'tit Croué et tomme de brebis)

o o o o o o

**Bûche crémeuse fine Napoléon et chocolat noir,
coulis d'orange**

ou

**Décor de Noël glacé framboise et passion,
coulis citron et menthe**



La carte

Nos fromages

Les 3 fromages du berger de Chartreuse 7.00 €
(tomme de Chartreuse, tomme de brebis, P'tit Crouê de brebis)

Fromage blanc à la crème ou coulis 4.80 €

Nos desserts

Tatin de poires façon Belle Hélène 8.00 €

Nougat glacé Maison 9.00 €
au miel des montagnes et son coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la vanille 7.00 €

Le Royal fine Napoléon 9.00 €
Mousse à la liqueur de mandarine sur craquant citron meringué

Nos coupes et glaces

Dame de la Grotte 10.00 €
(2 boules de glace vanille, meringue, chocolat, Chantilly)

Coupe des Moines 10.50 €
(2 boules de glace Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse, Chantilly)

Coupe parfums au choix
(vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron, Chartreuse)

Coupe duo 4.50 €

Coupe trio 6.50 €

Supplément Chantilly, sauce chocolat ou coulis 2.00 €