

# CARTE AUTOMNE

OUVERTURE MIDI : DU MERCREDI AU DIMANCHE

OUVERTURE SOIR : JEUDI

---

## ENTRÉES

### VELOUTÉ D'AUTOMNE

(VÉGÉ)

6 €

CHATAIGNES, POIRES, OIGNONS ROUGES, PAPRIKA, PIGNONS DE PIN & CROUTONS AU BLEU DE L'UBAYE

### MINI TOURTE FORESTIERE

8 €

PATE FEUILLETÉE, CHAMPIGNONS, LARD, AIL, ECHALOTTE, PERSIL AVEC UNE SALADE DE CHOU ROUGE, ENDIVE, CAROTTE, NOIX

## PLATS

### FANGIFLETTE

17 €

POMMES DE TERRE, OIGNONS CARAMELISES AU MIEL D'ADAM, LARD LOCAL & LOU FOUNDE (FROMAGE DE VACHE)

### GRATIN DE RAVIOLES

(VÉGÉ)

17 €

RAVIOLES DU DAUPHINÉ, CRÈME DE POTIMARRON & PARMESAN

### VIANDE DE PAYS ( GAEC DE STE ROSE - SEYNE)

22 €

VIANDE LOCALE, PURÉE DE POMME DE TERRE, POELÉE DE NAVETS, CAROTTES, CHOUX-FLEURS & SAUCE DU JOUR

### CASSOLETTE AU 2 RACLETTES

19 €

RACLETTE DE VACHE ET DE CHEVRE FONDUE AVEC POMME DE TERRE GRENAILLE & CHARCUTERIE LOCALE  
OU LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON (VÉGÉ)

## DESSERTS

### DESSERT DU FANGET

7 €

BISCUIT SABLÉ, CHANTILLY AU FROMAGE BLANC, COMPOTÉE DE POIRES, POMMES CARAMELISÉES, CHIPS DE POMMES, NOISETTES & CAMEL

### DESSERT DU JOUR

5 €

### ASSIETTE DE FROMAGE

7 €

PROVENANT DE LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE L'UBAYE

## MENU ENFANT (-12ANS)

11 €

SAUCISSE DE PAYS AVEC POTATOES OU L'ACCOMPAGNEMENT DE LA VIANDE DU JOUR  
OU

PETIT GRATIN DE RAVIOLES AVEC SALADE

DESSERT - SIROP