

### Pour commencer

Bière bouteille artisanale & locale	5€
Pétillant naturel	6.5€
Apéritif maison	8.5€
Assiette de charcuterie	7€

### Les Menus

#### **Le menu de la semaine 20€**

#### **Le menu plaisir au choix à la carte 32€ :**

Entrée, Plat & dessert

#### **Le menu dégustation au choix à la carte 38€ :**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & dessert

### Les Entrées 8€

**Choux fleur rôti** au beurre noisette, condiment châtaigne & pâte de citron

**Foie Gras poêlé**, cromesqui de royale & condiment aux herbes (+6€ à la carte & 3€ en menu)

**Pâté en croûte maison**

### Les Plats 20€

**Filet de daurade royale**, rutabaga & condiments à l'orange

**Risotto à la truffe mélanosporum**

**Perdreaux**, purée de pomme de terre aux noix, balsamique & compotée d'oignons

### Les Classiques du Garagiste

**Salade César**, poulet pané, sauce au vieux parmesan 14€

**Le burger**, pain maison, pommes de terre rôties et salade 16€

**Tartare de bœuf au couteau maison**, pommes de terre rôties et salade 17€

### Les suggestions 30€ (hors menu)

**Côte de veau de Galice** pour deux personnes (30min) prix pour 1 personne

**Lièvre à la royale**, tagliatelles fraîches

### Les Fromages

Faisselle 5€

Assiette de fromage 8€

### Les Desserts 7€

**Poire pochée au vin rouge & épices**, condiment avoine & poire, avoine caramélisée

**Chocolat fumé au sapin**, ganache, condiment coco, sorbet coco-piment

**Pomme rôtie au cidre**, confiture de lait, biscuit de semoule au miel, sorbet cidre

**Le Gourmand**, café ou thé