



*Magali et Benjamin vous proposent
une cuisine maison et de saison
élaborée à partir de produits frais.*

*Ouvert tous les midis de la semaine,
Le dimanche midi*

*Place Victor Fat
38360 Noyarey
04 76 53 96 10
www.lacledeschamps-noyarey.fr*

La Carte

Entrées

St Marcellin (fermier) pané
Aux noix du Dauphiné, darfin de pomme de terre,
Jambon cru, salade composée
18€

Os à moelle gratinés
au sel de Guérande
Toasts à la persillade
18€

Aumonière de chèvre frais, oignons confits au miel,
et pignons grillés
Salade de mâche et figues fraîches
18€

Saumon fumé maison au bois de hêtre et Genévrier
Blinis, cremeux d'avocat et crème au citron
18€

Foie gras de canard maison, mi cuit
chutney aux figues fraîches et toast tièdes
21€

Viandes

*Cuisses de grenouille en persillade
Gratin dauphinois et légumes frais du moment*
32€

*Burger Perigourdin :
Efiloché de canard confit au pignons de pins,
Escalope de foie gras poêlé, crudités, oignons confits
Frites maison et salade verte composée*
30€

*Souris d'agneau confite 12 heures
Miel et romarin
Ecrasé de pomme de terre et légumes frais du moment*
32€

*Filet de boeuf
Rossini (foie gras poêlé)
Gratin dauphinois et légumes frais du moment*
35€

Poissons

*Rougets rôtis au piment d'Espelette
Risotto au chorizo, tomates confites et oignons frais*
32€

*St jagues rôties en croustade
de fondue de poireaux
Sauce au riesling*
35€

Menu Des champs

43€

Oeuf poché, pancake de courgettes, avocat
Crèmeux de yaourt aux herbes fraîches et
huile de paprika fumé

Quasi de veau, tomates en crumble de romarin
Réduction de Jus de veau
Ecrasé de pomme de terre et
Légumes frais du moment

Dessert au choix
(Supplément 4€ café gourmand et coupe alcool)

Menu Dégustation

53€

*Foie gras de canard maison, mi cuit
chutney aux figues fraîches et toast tièdes*

*Filet de boeuf
Sauce aux morilles
Pommes sautées et légumes frais du moment*

*Dessert au choix
(Supplément 4€ café gourmand et coupe alcool)*