

# Menu complet à 38 € ou à la carte

*service compris hors boisson*

## **Les Entrées**

**à la carte**

**Duo des terrines du chef et son confit d'oignons** 12,00 €

*volaille aux baies de goji et canard au poivre vert*

**Gravelax de saumon et râpé de crudités** 15,00 €

*aneth, huile d'olive et citron*

**Filet de hareng marinés aux aromates** 10,50 €

**Foie gras de canard mi-cuit maison** *suppl 4 €* 17,00 €

*confit de figues fleur de sel et paprika*

## **Les Plats**

**à la carte**

**Filet mignon de porc braisé au pommeau** 19,00 €

*et cuisiné au cidre pomme purée*

**Compotée de lapin à l'ancienne, carottes et pruneaux** 21,00 €

*Ce plat est servi en cocotte en fonte individuelle*

**Pavé de rumsteak sauce au poivre** 19,50 €

*haricots verts et gratin dauphinois*

**Poulet fermier label rouge rôti et son jus** 17,00 €

*gratin dauphinois*

**Dos de saumon à la crème de moutarde au poivre vert** 19,00 €

*riz basmati*

## **Dessert ou Fromage**

**à la carte**

**Assiette de salade fromagère** 8,00 €

**Tarte fine aux pommes et sa glace vanille** 8,00 €

**Crème brûlée** 8,00 €

**Crème caramel** 8,00 €

**Mousse au chocolat** 8,00 €

Fermeture hebdomadaire le mardi