

# Menu complet à 38 € ou à la carte

## Les Entrées

à la carte

Duo des terrines du chef et son confit d'oignons <i>volaille aux baies de goji et canard au poivre vert</i>	12,00 €
Gravelax de saumon et râpé de crudités <i>aneth, huile d'olive et citron</i>	15,00 €
Foie gras de canard mi-cuit maison <i>suppl4€</i> <i>confit de figues, fleur de sel et paprika</i>	17,00 €
Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit <i>miel et thym servie sur verdurette</i>	12,00 €

## Les Plats

à la carte

Filet mignon de porc braisé au pommeau et cuisiné au cidre <i>pomme purée</i>	19,00 €
Compotée de lapin à l'ancienne, carottes et pruneaux <i>Ce plat est servi en cocotte en fonte individuelle</i>	22,00 €
Pavé de rumsteak sauce au poivre <i>haricots verts et gratin dauphinois</i>	20,00 €
Poulet fermier label rouge rôti et son jus <i>gratin dauphinois</i>	17,00 €
Dos de saumon à la crème de moutarde au poivre vert <i>riz basmati</i>	19,00 €

## 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 €
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	8,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €

# **Menu complet à 26 €**

**Formule entrée plat ou plat dessert à 21€**

*servis le midi du lundi au samedi*

**Terrine de volaille**

**ou**

**Filets de harengs marinés aux aromates**

**pommes à l'huile**

- - -

**Blanquette de volaille**

**linguine**

**ou**

**Bœuf aux carottes**

**pomme purée**

- - -

**Crème caramel**

**ou**

**Riz au lait façon Grand-Mère**

*Menu enfant moins de 10 ans 12 €:  
plat + dessert + un verre de multifruits  
croque monsieur ou steak haché et crème caramel ou glace*

**Prix net TTC - Service compris**  
**Fermeture hebdomadaire le mardi**