

# Menu complet à 38 € ou à la carte

*service compris hors boisson*

## **Les Entrées**

**à la carte**

<b>Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit</b> <i>miel et thym servie sur verdurette</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Gravelax de saumon et râpé de crudités</b> <i>aneth, huile d'olive et citron</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Duo de nos incontournables terrines du chef</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Filets de hareng marinés aux aromates</b> <i>pommes de terre à l'huile</i>	<b>10,50 €</b>

## **Les Plats**

**à la carte**

<b>Filet mignon de porc braisé au pommeau</b> et cuisiné au cidre <i>pomme purée</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Compotée de lapin à l'ancienne, carottes et pruneaux</b> <i>Ce plat est servi en cocotte en fonte individuelle</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Pavé de rumsteak sauce au poivre</b> <i>haricots verts et gratin dauphinois</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Suprême de poulet fermier Label Rouge</b> aux saveurs méditerranéennes <i>riz basmati</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Dos de saumon à la crème de moutarde au poivre vert</b> <i>riz basmati</i>	<b>19,00 €</b>

## **Desserts ou Fromage**

**à la carte**

<b>Assiette de salade fromagère</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Tarte fine aux pommes et sa glace vanille</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Crème caramel</b>	<b>8,00 €</b>

Fermeture hebdomadaire le mardi