

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 €
Feuilleté d'escargots <i>réduction de vin et d'échalote</i>	suppl 2 € 16,00 €
Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit <i>miel et thym servie sur verdurette</i>	12,00 €

Les Plats

à la carte

Confit d'agneau longuement cuisiné aux épices douces <i>gratin dauphinois</i>	22,00 €
Compotée de lapin à l'ancienne, carottes et pruneaux <i>Ces plats sont servis 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 et 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 €
Tiramisu	8,00 €
Riz au lait façon Grand-mère	8,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €
Pain perdu aux pommes caramélisées au beurre salé	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

- - -

Emincé de volaille sauce à la méditerranéenne

riz basmati

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 jus d'orange
croque monsieur ou steak haché et crème caramel ou glace*

Prix net TTC - Service compris
Fermeture hebdomadaire le mardi