

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 <i>(volaille aux baies de goji et canard à l'estragon)</i>	12,00 €
Gravelax de saumon et râpé de crudités <i>aneth, huile d'olive et citron</i>	15,00 €
Filets de cailles marinés à la provençale <i>poêlés et déglacés au vinaigre de Modène, sur verdurette</i>	16,00 €
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney aux figues <i>fleur de sel et paprika</i>	17,00 €

Les Plats

à la carte

Moelleux de bœuf aux épices et orange <i>pomme purée</i>	18,00€
Compotée de lapin à l'ancienne, carottes et pruneaux <i>Ce plat est servi en cocotte en fonte individuelle</i>	21,00 €
Pavé de rumsteak sauce au poivre vert <i>haricots verts et gratin dauphinois</i>	19,50 €
Poulet fermier Label Rouge rôti et son jus <i>gratin dauphinois</i>	17,00 €
Méli-mélo de saumon et de cabillaud <i>coulis de poivrons, riz basmati</i>	19,00 €

Les Desserts, 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, coulis de fruits rouges	8,00 €
Mousse au chocolat	8,00 €

Fermeture hebdomadaire le mardi

Menu complet à 25 €
servi tous les midis de la semaine
sauf le mardi

service compris hors boisson

Terrine de volaille aux baies de goji
OU
Harengs fumés marinés aux aromates
salade de pommes de terre tièdes

- - -

Confit de joue de porc longuement cuisinée
tagliatelles
OU
Volaille fermière forestière
riz basmati

- - -

Crème caramel
OU
Riz au lait façon Grand-Mère
OU
Tarte aux pommes

Menu enfant, moins de 10 ans, 12 € :
plat + dessert + un jus de fruit
(croque monsieur ou steak haché et crème caramel ou glace)