

Menu complet à 38 € ou à la carte

service compris hors boisson

Les Entrées

à la carte

Croustade de chèvre chaud aux pommes fruit

12,00 €

miel et thym servie sur verdurette

Gravelax de saumon et râpé de crudités

15,00 €

aneth, huile d'olive et citron

Duo de nos incontournables terrines du chef

12,00 €

Les escargots de Bourgogne en caissette feuilletée suppl 2€ 16,00€

échalotes et réduction de vin

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

Cabillaud à la crème de moutarde au poivre vert

19,00 €

riz basmati

Les Desserts Fromage

à la carte

Assiette de salade fromagère

8,00 €

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

8,00 €

Gâteau au chocolat et sa crème anglaise

8,00 €

Fraise melba

8,00 €

Mousse au chocolat

8,00 €

Crème brûlée

8,00€

Fermeture hebdomadaire le mardi

Menu complet à 25 €

*servi tous les midis de la semaine sauf le dimanche
et jours fériés*

Formule à 19,50 €

*entrée+plat ou plat+dessert
servie du lundi au vendredi **midi***

service compris hors boisson

Terrine de volaille

aux baies de Goji

OU

Filet de harengs marinés aux aromates

pommes à l'huile

- - -

Sauté de dinde façon Aoxa

tagliatelles

OU

Dos de saumon sauce au vin blanc

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 verre de multifruits
croque monsieur ou steak haché et crème caramel ou glace*

Fermeture hebdomadaire le mardi