

MENU

Notre chef tire son inspiration dans les livres de recettes de nos grands-mères.

Chapitre I. Apéritifs*

| | | | |
|-----------------------------------|------|----------------------------|-------|
| Gougères au comté | 4.9€ | Amuse-bouches au foie gras | 11.9€ |
| Mini croques monsieur à la truffe | 6.9€ | Planche de charcuteries | 14.9€ |
| Camembert rôti au miel | 9.9€ | Planche de fromages | 15.5€ |
| Bouchées au saumon fumé | 9.9€ | Planche mixte | 16.9€ |

(*) : A partager

Chapitre II. Entrées

| | |
|--------------------------------------------|--------------|
| Oeufs mimosa | 3.9€ |
| Poireaux vinaigrette | 5.9€ |
| Oeufs en meurette | 6.9€ |
| Saint Marcellin rôti au miel | 6.9€ |
| Soupe à l'oignon gratinée | 7.9€ |
| Poêlée de champignons et oeuf mollet | 7.9€ |
| Avocat crevettes | 8.9€ |
| Gros escargots au beurre persillé x6 / x12 | 9.5€ / 17.9€ |
| Foie gras de canard | 15.9€ |

Chapitre III. Plats

| | |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Tomate farcie et riz | 11.9€ |
| Salade de Chèvre chaud | 13.5€ |
| Poulet rôti et purée | 13.9€ |
| Salade César | 14.9€ |
| Linguine aux morilles | 15.5€ |
| Raviolis du Dauphiné | 15.9€ |
| Rigatoni à la truffe | 16.5€ |
| Boeuf bourguignon et purée | 16.9€ |
| Magret de canard et pommes grenailles | 17.5€ |
| Poulet aux morilles et linguine | 19.5€ |
| Pavé de saumon, beurre blanc et riz | 19.5€ |
| Confit de canard et pommes grenailles | 19.9€ |
| Noix de Saint-Jacques, beurre blanc et purée de patate douce | 21.9€ |

Semainier 14.9€

(11h30-18h)

Lundi :

Gigot d'agneau, pommes grenailles

Mardi :

Blanquette de veau à l'ancienne, riz

Mercredi :

Rigatoni aux champignons, ail et fines herbes

Jeudi :

Lasagnes au saumon

Vendredi :

Pêche du jour

Samedi :

Sauté de veau marengo

Chapitre IV. Desserts

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Assiette de fromages | 7.9€ |
| Ile flottante | 5.9€ |
| Crumble aux pommes | 6.9€ |
| Tarte fine aux pommes et glace vanille | 7.5€ |
| Mi-cuit chocolat et glace vanille | 7.9€ |
| Café très gourmand | 9.9€ |
| Assortiment de desserts de la carte | |
| Glaces et sorbets artisanaux 1 boule / 2 boules / 3 boules | 2.5€/4.9€/6.9€ |
| Chocolat, vanille, framboise, citron | |
| + Chantilly 1 | |
| Crêpe / Gaufre | |
| Beurre et sucre | 3.5€ |
| Nutella / caramel beurre salé / confiture de framboise | 4.9€ |
| + Chantilly 1 | |
| + Boule de glace 1 | |

Prix nets service compris

La maison n'accepte pas les chèques.

Tickets restaurant et chèques vacances acceptés.