

Menu

Du 6 au 24 Novembre

Entrées

Aumônière boudin, compotée poire
Gaufre de hareng fumé, crème ciboulette
Terrine de veau aux fruits secs, tartare
Oeuf mimosa à la Savora, chips de jambon fumé

Plats

Confit de cochon, réduction de vin blanc, croustillant gratin dauphinois
Gambas marinées, risotto crémeux aux champignons
Poisson meunière, sauce ail confit, pommes dauphines
*Saint-Jacques, sauce foie gras, pommes dauphines (+6€)
*Magret de canard, frites, salade (+3€)
*Pièce de boeuf, frites, salade (+4€)
*Entrecôte, frites, salade (+5,50€)
(sauce : miel, poivre, beurre d'ail)

Desserts

Tiramisu
Flan coco, caramel, combava, biscuit diamant
Vacherin d'automne
Dame blanche, chocolat chaud, chantilly
Caramello (glace vanille, caramel), coulis caramel, chantilly

Aux Mêts De Même

03/28/20/39/66

Entrée + Plat + Dessert = 31€^{*}
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 27€^{*}
Plat = 19,50€^{*}

Menu enfant = 12,50€

