

Menu du jour 14,00€

des entrées :

- Terrine de volaille, 9,00€
condiments et sauce
- Saumon gravlax maison, 9,00€
Crèmeux miel-citron
- Cassoulet d'incargot, 9,00€
Crème d'ail

des Salades :

- La VÉGÉT-HALLES : Salade 12,00€
et légumes marinés
- La CABRI : Salade, toast 15,00€
de chèvre chaud, lard et
œuf poché

(miche uniquement)
origine des viandes France

La Carte

des plats :

- Filet de Bœuf, sauce
au foie gras, champignons de terre
- Tartare de Bœuf pré
-
- Poisson du moment
beurre blanc de St Jacques
- Roulade de volaille
au lard, crème de Reblochon
Pomme Dauphine

Nos desserts = 6,00€

- Banane brûlée, sauce
et glace coco
- Ry au lait mangoustan
beurre salé
- Crème Coulant au G
Sorbet Passion (Cui
- Café Gourmand