

Menu à 29.50 €

Bouchée aux cuisses de grenouilles désossées
Ail et crème (12€)

Ou

Saint Jacques poêlées sur lit de poireaux
crème citron (14€)

Ou

Tranche de terrine de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17€)

Poisson selon arrivage
Garniture automnale (18.60€)

ou

Suprême de pintade sauce écrevisses
garniture automnale (18.60€)

ou

Onglet de boeuf Simmental jus au thym
garniture automnale (18.60€)

ou

Ris de veau, sauce morilles
garniture automnale (20.00€)

Sélection de fromages (10€)

Ou

Dessert maison (8€)

Ou

Coupe de Glace (9€)

Le chef propose une cuisine faite maison, préparation minute à base de produits frais.

Selon la demande, certains produits peuvent donc être en rupture.