



## Les entrées

<i>Tartare de butternut au radis noir Chèvre frais &amp; lard grillé</i>	<i>12,00 €</i>
<i>∞∞ Cremeux de petits pois aux St Jacques Crosnes &amp; pointes d'asperges</i>	<i>14,00 €</i>
<i>∞∞ Velouté de cèpes Aux lardons et croutons</i>	<i>13,00 €</i>

## Les plats

<i>Mignon de porc en croute sauce Reblochon Crozets au sarrasin copeaux d'Abondance</i>	<i>26,00 €</i>
<i>∞∞ Cannelloni de dorade à la ricotta Gambas &amp; fondue de poireaux</i>	<i>26,00 €</i>
<i>∞∞ Pavé de bœuf marchand de vin Frites maison</i>	<i>25,00 €</i>

## Les Fromages

<i>Assiette de fromages locaux du 28130</i>	<i>8,00 €</i>
---	---------------

## Les desserts

<i>Ananas rôti au rhum &amp; citron vert</i>	<i>12,00 €</i>
<i>∞∞ Tartelette chocolat Alunga Comme une crème brûlée</i>	<i>10,00 €</i>
<i>∞∞ Croustillant poires au speculos</i>	<i>10,00 €</i>
<i>∞∞ Café ou Thé gourmand Selon l'inspiration du chef</i>	<i>10,00 €</i>
<i>∞∞ Coupe de glace 2 boules chantilly Vanille, chocolat, fraise, café, rhum-raisins, pistache abricot, , citron vert,caramel beurre salé, menthe chocolat</i>	<i>6,00 €</i>

## Ardoise du 28130

<i>Assortiment de charcuteries et fromages</i>	<i>20,00 €</i>
--	----------------

## Menu enfants

<i>Aiguillettes de poulet panées frites maison 1 boule de glace Siroop à l'eau</i>	<i>11,00 €</i>
--	----------------