

Nos plats à emporter du Mardi 12 Mai au Samedi 16 Mai

Notre menu : 18€ entrée – plat – dessert

Moelleux de foie de volaille, crumble de fruits secs et coulis de tomates

Ou

Choux salé à la rilette de poisson aux herbes, chantilly à la fêta et citron

#####

Cuisse de canette confite 4h dans un bouillon aromatique,
jus réduit à la bière Graine de Bulles

Ou

Filet de dorade rôti dans un beurre moussieux au citron vert (selon arrivage)

Accompagnement : moelleux à la pomme de terre et céleri, carottes et poireaux glacés

#####

Verrine au chocolat Weiss, brownie aux noix, mousse légère et coulis de cacao

Ou

Dans l'esprit d'une tartelette au citron, éclats de meringue

Notre carte :

- Terrine de foie gras de canard confit abricot/ananas maison :
 - 70g pour une personne : 8€ 250g : 25€ 500g : 50€
- Burger Maison au bœuf, saint nectaire fermier, lard et aubergine grillés, confit d'échalotes 13€
- Saint Jacques snackées, étuvée de poireaux, carottes et crumble de fruits sec, pressé de pomme de terre 17€
- Paleron de bœuf fermier cuit pendant 8H, jus à la syrah, pressé de pomme de terre, champignons poêlé et légumes glacés 14€

You pouvez rajouter un dessert à 4€ ou une entrée à 5€ si vous le souhaitez

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, nous restons à votre écoute.

40 rue du Vernay 42 480 La Fouillouse 04.77.30.12.09

Notre menu changera toutes les semaines