Menu Marché 19,90

Entrée du Jour

———

Plat du Jour

———

Dessert

———

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17

———-

Plat du jour 12

du Lundi au Vendredi, Midi et Soir

Menu Douceur 39,90

Notre Terrine de Campagne

Ou

Œufs en Meurette Revisité

———

Porc Braisé, Gnocchis Maison, Reblochon

Ou

Cassolette de Truite Rose, Légumes Safranés

———

Dessert

Menu Quart de Cercle 49,90

Velouté de Potimarron aux Châtaignes, Crème de Truffes

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

———

Ravioles au Citron, Noix de Saint Jacques Bretonne, Petits Légumes

Ou

Filet de Bœuf Charolais Sauce Poivrade, Pommes Frites

Ou

Tournedos de Sanglier au Lard, Gnocchis, Légumes

———

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Pour les jeunes convives de moins de 12 ans, une suggestion de plat à 12 € auprès de votre cheffe de rang

Entrées et Salade

Entrée du Jour 8

Œufs en Meurette Revisités 9.5
(Œuf, Jus de Viande, Jambon, Croûtons)

Notre Terrine de Campagne 9.5

Velouté de Potimarron aux Châtaignes, Crème de Truffes 9.5

Salade César 15
Emincé de Volaille, Copeaux Grana Padano, Œuf Parfait, Croûtons

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Maison Toasté 19

La Truite Rose

Cassolette de Truite Rose, Légumes Safranés 23

Tartare de Truite Rose Minute 23
Frites Maison et Salade de Saison

Filet de Truite Rose Poêlée, Emulsion Citron 23
Frites Maison et Salade de Saison

———

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Volaille

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon de Savoie, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Bavette d'Aloyau Sauce Poivrade 19

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon de Savoie, Reblochon, Tomates Confites, Pickles d'Oignon Rouge Maison, Salade

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais Sauce Poivrade 32

Tournedos de Bœuf Charolais Rossini,
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Truffes 42

Bœuf Wagyu du Japon (130 Grammes) 49

(Frites Maison et Salade de Saison)

Echine de Porc à la Moutarde 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Tournedos de Sanglier au Lard, 27
Gnocchis, Légumes

Gnocchis de Pommes de Terre et Pâtes Maison

Gnocchis aux Truffes et Grana Padano 19

Gratin de Lasagnes Parmigiana 19

Gnocchis, Porc Braisé, Reblochon 19

Ravioles au Citron, Noix de Saint-Jacques Bretonne, Légumes 32

Le Coin Végétal
(sans produit d'origine animale)

Assiette de Frites Maison 5

Bowl de Légumes du Moment 10

Fromages et Desserts

Fromage Blanc 4 — Les Affinés 8

Dessert du Pâtissier 8

Café Gourmand 10 ; Thé Gourmand 10

Café 2 Eau Minérale Litre 6 50 cl 4

Notre partenaire Glacier

REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE, MERCI

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse