

LA FORMULE CARTE

Entrée + Plat 33€
Plat+ Dessert 33€
Entrée, Plat, Dessert 38€

Entrée 13€
Plat 21€
Dessert 12€

Crumble pommes et foie gras*

Croustillant de camembert aux lardons sur salade

Magret de canard fumé, chèvre frais et confit de figues

Tataki de thon Teriyaki et sésame



Magret de canard façon Rossini*, Gratin Dauphinois

Burger forestier (haché de boeuf) sauce fromagère et crème d'oignons, Frites

Cassiolette de rognons et shiitakées, Ecrasé de pommes de terre

Poisson du moment, Légumes croquant

Suggestion du Jour



Crème brûlée nature ou caramel au beurre salé

Profiteroles

Assiette gourmande

Glaces ou sorbet (3 boules aux choix)

Sablé aux poires after eight

L'Abondance feuilleté ananas, coulis de mangue

PLUS DE PLACE POUR LE DESSERT PENSEZ IRISH COFFEE***

(* Bloc de foie gras) (***)Non compris dans les menus



Prix net

Le chef Tony milite pour le « fait maison » depuis 1993