CARTE DU SOIR

ENTRÉES 8€

Salade de Magret fumé et croustillant de reblochon
Tarte aux poireaux et fourme d'Ambert
Rillettes de Thon au basilic et toast à l'ail
Petit tartare de Boeuf

PLATS accompagnement: polenta crémeuse

Velouté de butternut, champignons et oeuf parfait	**15€**
Tartare de Boeuf au couteau, pommes grenailles, salade verte	**16€**
Gratin de Ravioles aux épinards et Saumon fumé	**16€**
Mijoté de Joue de Porc aux légumes	**17€**
Dos de Cabillaud en sauce vierge	18€
Cuisse de Pintade, béchamel aux champignons	18€
Grenouilles en persillade maison	19€

FORMULES GRENOUILLES

Plat seul (300g)	19€
Plat + Fromage ou Dessert	25€
Plat + Verre de vin	24€
Plat + Fromage ou Dessert + Verre de vin	29€

FROMAGES

Saint Marcellin	Demi 5€	Entier 7€
Assiette de Fromages		7,50€
Faisselle à la crème		5€

DESSERTS "Faits Maison"* 7€

Crème au café
Compote de pommes et poires au speculoos
Moelleux aux prunes
Coupe glacée (chocolat, noix de coco, fruit de la passion), chantilly au siphon

Prix nets, service compris.
Eaux rendues potables par traitements.

* Fait Maison = élaboré sur place à partir de produits bruts