



CARTE DU DÉJEUNER

ENTRÉES

7€

Flan aux Poireaux en vinaigrette au cidre et à la moutarde à l'ancienne
Assortiment de charcuteries
Petit tartare de Boeuf au couteau, salade verte
Velouté de panais et pomme de terre, poêlée de légumes
Salade de lentilles et truite fumée, légumes de saison
Crèmeux de chèvre et miel, concassé de tomates et tuile croustillante

PLATS

accompagnement plats du jour: gratin de chou-fleur

Rôti de Porc dans son jus *	13€
Gambas en persillade *	13€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	15€
Blanquette de Veau, riz camarguais	15€
Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan	16€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, crème moutardée	16€
Crumble de potimarron et noix gratiné au bleu d'Auvergne	14€
Cuisses de Grenouilles en persillade maison	19€

DESSERTS

7€

Mousse chocolat-noisettes
Panna Cotta aux fruits rouges
Gâteau pomme-speculoos
Coupe glacée (citron, cassis, myrtille), chantilly au siphon

FORMULES

Entrée + Plat du jour (*) OU Plat du jour (*) + Dessert	18€
Entrée + Plat du jour (*) + Dessert	23€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Eaux plate et pétillante à disposition, rendues potables par traitements.