

Notre formule à 24,90 € ttc

Entrée et plat chaud ou plat chaud et dessert

(Sauf salade au foie gras* supplément de 4€

Et filet de bœuf* supplément de 1€)

Nos plats chauds

Canette aux pêches parfumée aux épices douces	19€
Andouillette lyonnaise au vinaigre de framboise	19€
Filet de cabillaud au beurre d'agrumes	19€
Filet de bœuf sauce vigneronne *	21€
(Origine française ou CE suivant arrivage)	
Aïoli de cabillaud aux petits légumes	19€

Tomate, radis, courgette, salade, pomme de terre, carotte, suivant le marché

Spécialités

(Attente 20 mn)

Raviolis de ricotta et truffes blanches	19€
Raviolis de ricotta et cèpes	19€
Quenelles de volaille à la crème	19€
Bourride provençale à la cannoise*	24€

(Non comprise dans la formule*)

(Soupe de poissons, filets de poissons, petit émincé de pommes de terre, aïoli, croutons)

Nos desserts

Fondant au chocolat	7€
Marquise au chocolat noir sauce café	7€
Charlotte à la poire coulis de fruits rouges	7€
Coupe de sorbets variés	7€
Assiette gourmande (assortiments de desserts)	8€

**Tous nos plats sont fabrication maison ; dans la majorité agriculture raisonnée et bio
Si possible de producteurs locaux**