

Nos plats

| | |
|---|-------|
| Salade Caesar : salade, poulet pané, croutons, tomates, parmesan, sauce Caesar | 17.00 |
| Salade Lyonnaise : salade, lardons, croutons, œuf poché | 15.00 |
| Tartine d'automne : pain grillé, écrasé de butternuts, féta, noix, huile d'olive, miel et salade | 17.00 |
| Salade Périgourdine : salade, foie gras mi-cuit au porto maison, magret de canard fumé, poire rôtie au miel | 25.00 |
| Camembert au lait cru rôti (250g) ail confit et romarin, grenailles, charcuterie, salade | 30.00 |
| Magret de canard (français) en éventail sauce forestière | 29.00 |
| Suprême de volaille mariné à la crème de truffe blanche, risotto artichauts et truffe blanche, crumble de parmesan et pickles d'oignons rouges | 29.00 |
| Escalope de veau milanaise et ses linguines à la sauce tomate | 24.00 |
| Burger montagnard : buns, steak haché 150g, salade, galette de pomme de terre, reblochon, compotée d'oignons, sauce miel moutarde, lard | 22.00 |
| Pavé de saumon rôti et ses légumes rôtis et grenailles | 23.00 |
| Dos de cabillaud comme une bouillabaisse (soupe de poisson safrané au pastis, pomme de terre, carotte, courgettes) rouille maison | 28.00 |

Prix nets service compris