



CARTE DU SOIR

ENTRÉES

8€

Flan de poireaux à la moutarde à l'ancienne
Assiette de charcuteries
Velouté de Panais et pomme de terre
Salade de lentilles et Truite fumée, légumes de saison
Crèmeux de chèvre et miel, concassé de noisettes
Petit tartare de boeuf au couteau, salade verte

PLATS

accompagnements: purée de carotte et pommes de terre grenailles

Crumble de potimarron et noix gratiné au bleu d'Auvergne	15€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	16€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, sauce moutardée	17€
Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan	17€
Pavé d'Omble Chevalier, sauce citronnée	18€
Faux-Filet de Boeuf charolais, jus court aux échalotes	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€

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

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

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