

# Le Menu du Chef

**34 € : les 3 plats Entrée + Plat + Dessert**

---

**29, 90 € : la formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert**

## LES ENTRÉES

- La royale aux champignons, crème de reblochon et Magret fumé
- La raviole de légumes, fromage blanc aux herbes et tuile de parmesan
- La mousse de crevettes, croustills de Gambas et bisque

## LES PLATS / LES BURGERS

*Les accompagnements (une variante est possible)*

- La pièce du boucher, jus rôti, frites fraîches maison
- La joue de porc, risotto de pommes de terre au chorizo
- Le poisson *du moment*, pistou aux herbes, pignons de pin, mousse de panais et petits légumes
- Les rognons de veau au Porto, râpé et écrasé de pommes de terre
- Le suprême de volaille, pâtes farcies aux champignons
- La spéciale végétarienne, risotto de pommes de terre aux légumes variés

Nos Burgers : *Le pain est remplacé par des râpés de pommes de terre*

- Le Burger de **Bœuf** à la raclette et bacon (+ 3 € le double)
- Le Burger de **Saumon**, échalotes, fines herbes et chèvre frais, râpés au safran

## À choisir à la prise de commande LES FROMAGES et LES DESSERTS

- L'assortiment de 3 fromages et son mesclun
- L'assiette de sorbets et glaces maison
- La crème brûlée au Carambar
- L'exotique, compotée de fruits, crémeux mangue, sablé noix de coco, émulsion vanille
- Le tiramisu au café, croustillant et glace noisette
- La tartelette pommes / caramel, crémeux chocolat, glace Tonka