

LA FORMULE CARTE

Entrée + Plat 34€
Plat+ Dessert 34€
Entrée, Plat, Dessert 39€

Entrée 14€
Plat 22,50€
Dessert 12€

Crumble pommes et foie gras*

Croustillant de camembert aux lardons sur salade

Feta marinée au miel, melon et jambon cru

Saumon teriyaki à la flamme et guacamole

Chèvre frais aux herbes, vierge de tomates



Magret de canard façon Rossini*, Gratin Dauphinois

Burger (haché de boeuf) galette de champignons, ketchup maison, Frites

Tartare de boeuf chimichurri, Frites

Poisson selon arrivage, Légumes du moment

Suggestion du Jour



Crème brûlée nature ou caramel au beurre salé

Profiteroles

Assiette gourmande

Glaces ou sorbet (3 boules aux choix)

Macaron citron et framboise

Mousse fromage blanc, fraises et granola

PLUS DE PLACE POUR LE DESSERT PENSEZ IRISH COFFEE***

(* Bloc de foie gras) (***)Non compris dans les menus



Prix net

Le chef Tony milite pour le « fait maison » depuis 1993