



CARTE DU SOIR

ENTRÉES 8€

Flan de poireaux à la moutarde à l'ancienne
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: poêlée de légumes 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 de Saumon et crème à l'aneth	18€
Faux-Filet de Boeuf sauce forestière	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 à la crème de marrons
Tarte normande
Coupe glacée (mangue, passion, noix de coco) et chantilly au siphon
Panna Cotta vanille

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

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