Formules

servies midi et soir, 7/7

33€ / entrée + plat ou plat + dessert

39€ / entrée + plat + dessert

14€ / une entrée 24€ / un plat 9€ / un dessert

----- Entrées -----

Suggestion du chef

ou

Tartine briochée de rillettes de saumon et truite fumée

ou

Gaspacho de carottes au cumin, crumble au piment d'espelette
et tomme de Savoie, gâteau d'aubergine, pesto de tomate et spianata

ou

Terrine de canard aux noix, cannelés aux olives, pancetta et condiments

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > *supplément 5€*

----- Plats -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du marché, sauce vierge aux agrumes et panisses

ou

Feuilleté de paleron de cochon confit aux champignons,
sauce moutarde à l'ancienne et lard fumé

ou

Conchiglionis farcis aux encornets et légumes confits, seiches à l'armoricaine

ou

Saint-Jacques et gambas rôties, riz au jus de crustacé > *supplément 5€*

----- Fromages et desserts -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Gâteau chocolat-spéculoos, sauce caramel beurre salé

ou

Charlotte aux fruits rouges, sorbet framboise de la ferme de Miaam

ou

Pannequet aux pommes et aux poires, sauce chocolat
et glace caramel à la fleur de sel de la ferme de Miaam

ou

Glace artisanales - trois parfums au choix :
chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion