



Seulement le midi de la semaine et hors jours fériés

Plat du jour

13.00€

*Entrée et Plat du jour ou
Plat du jour et Desserts*

18.00€

Entrée, plat du jour et desserts

23.00€





Menu Pavillon

25.00€

Salade savoyarde
(croustillant de reblochon, jambon cru,
tomates, oignons, pommes de terre)

ou

Assiette de charcuterie
(maison Bobosse) et condiments

Gratin de ravioles de Royan aux fruits
de mer, gratiné à l'Américaine

ou

Mille-feuille de bœuf bordelaise, gratin
dauphinois à la crème

Fromages au choix

ou

Crème brûlée, vanille
ou Crumble aux pommes

Menu enfant 12.00€ jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet ou mille-feuille de bœuf, frites et coupe de glace
(2 boules)



La marmite de moules frites

19.50€

Sauces aux choix

-Marinière

-Crème

-Curry

-Fourme d'Ambert



Fromage au choix

ou

Dessert du jour

ou

Coupe de glace (2 boules)

Hors dimanche et jour fériés

Assiette du boucher 24.00€

Entrecôte, frites, salade et dessert du jour

Assiette marine 22.00€

Cabillaud, frites, salade et dessert du jour



Le dimanche pas de service de plat à la carte, uniquement les menus

Nos Menus

menu "découverte" 35€ - Entrée / poisson ou viande / fromage ou dessert

menu "prestige" 41€ - Entrée / poisson ou viande / fromage / dessert

menu "royal" 49€ - Entrée / poisson / viande / fromage / dessert

Entrées

Terrine de foie gras maison marbré au cacao Valrhona, chutney aux framboises, 21.00€ *supp 6€

Salade Savoyarde (croustillant de reblochon, jambon cru, pommes de terre), 19.00€

Crème brûlée potiron et sa St Jacques juste snackée, mesclun de salades, huile d'olive balsamique, 19.00€

Pressé de bœuf aux giroldes et légumes de saison, trait de moutarde à l'ancienne au cassis, 15.00€

Poissons

Gratin de ravioles de Royan aux fruits de mer, gratiné à l'américaine, 23.00€

Filet de truite meunière, beurre blanc aux zestes d'agrumes et grenailles au gros sel, 21.00€

Pavé de cabillaud rôti, riz façon paëlla, trait de beurre blanc, 24.00€

Viandes

Mille-feuille de bœuf poêlé, sauce bordelaise, gratin dauphinois à la crème, 26.00€

Suprême de poulet, déglacé au calvados, juste crème, pommes caramélisées et grenailles, 24.00€

Filet de veau aux giroldes en nage de flambage, gratin dauphinois à la crème, 29.00€

Fromages

Fromage blanc à la crème, 5.00€

Assiette de fromages, 8.50€

Desserts 8.00€

Verrine tiramisu nutella et éclats de brownies

Tartelette mirabelles rôties, crème d'amandes, glace vanille

Crème brûlée vanille

Crumble aux pommes, glace vanille

Carte des glaces

Les desserts sont pris à la commande

** indique un supplément sur le prix du menu*



Menu Groupe tout compris*

A partir de 15 personnes

Entrée

Salade Périgourdine au foie gras et magret fumé vinaigrette aux éclats de framboises

Plat

Paleron de veau confit aux girolles gratin dauphinois

ou

Dos de cabillaud rôti, riz façon paëlla, beurre blanc aux éclats d'agrumes,

Fromage

Fromage blanc à la crème

ou

Assortiment de fromages secs

Dessert

Crème brûlée vanille

ou

Moelleux chocolat, crème anglaise

Menu disponible sur réservation et à partir de 15 personnes* inclu apéritif, vin et café

39€ Entrée / plat / fromage ou dessert

44€ Entrée / plat / fromage et dessert

gâteau d'anniversaire au choix à la place du dessert supplément 5€ par pers sur la formule choisie

