

Nos entrées

Chairs d'escargots, fondue de choux frisé aux lardons, crème de reblochon

Crème de choux fleur au curry, crevettes poêlées et croutons

Quenelle de chèvre frais à l'huile de noisette, salade de mâche et lardons croquants

Foie gras de canard maison, brioche toastée et confiture de cerise noire (+2.50€)

Nos plats

Blanquette de saumon aux légumes

Pavé de merlu rôti, oignons frits et mousseline de brocolis

Mijoté d'agneau à l'ail, grillé de mogettes

Onglet de bœuf à la moutarde, écrasé de pomme de terre au morbier

Cuisse de canard confite, pomme de terre au four et sa crème ail et fines herbes

Nos desserts

Café ou Thé gourmand (+2.50€)

Blanc manger aux amandes, coulis de fruits rouges

Délice poire-chocolat (cremeux au chocolat, poires poêlées et mousse à la poire)

Brioche poêlée façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille

**Tous nos plats sont faits MAISON*

Entrée + plat : 25€00

Plat + dessert : 22€50

Entrée + plat + dessert : 30€50

Assiette de fromages : 4€50



9€ (jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de poulet à la crème

Steak VBF

Poisson meunière

Frites ou pâtes

Glace ou fromage blanc

Un verre de jus d'orange ou coca