

La semaine (samedi compris), notre ardoise du moment

(Produits en fonction du marché, des changements sont possibles...)

La terrine de foie de volailles maison 14 €

Ou

Le foie gras de canard maison mi-cuit 18 €

Ou

Le saumon fumé au sapin de Chartreuse 16 €

Ou

Le St-Marcellin chaud et noix torréfiées sur salade 14 €

La belle entrecôte grillée 24 €

Ou

La côte de veau sauce morilles 27 €

Ou

Le merlu à la basquaise 22 €

Ou

Le dos de cabillaud, coulis d'écrevisses 22 €

Le plateau de fromages (4 au choix) 11 €, le fromage blanc 6 €

Le chariot de desserts maison (3 au choix) 13 €, un dessert sur le chariot 6 €

Menu à 42 € (le dimanche et jours fériés uniquement)

Et notre ardoise du moment

La terrine de foie de volaille maison

Ou

Le pressé de lapereau à l'estragon et champignons d'automne

Ou

Le foie gras de canard maison mi-cuit (+ 6 €)

Le magret de canard rôti sauce myrtilles

Ou

Le filet de bar, coulis d'écrevisses

Le plateau de fromages affinés (3 au choix) ou le fromage blanc

Le chariot de desserts maison (3 au choix)

Les plats à l'ardoise ne s'intègrent pas au menu