Carte

Suggestion

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade 6 pièces ou 12 pièces

Entrées

Marbré de foie gras au naturel,
Chutney de cassis et reine des prés supplément de 3€

Silure en gravlax,
Pesto basilic et oseille sauvage

Escargots au bouillon d'ail doux,
Condiment tomate et courgette

Plats

Sandre rôti sur la peau,
Petits pois étuvés et sauce au vin blanc

Suprême de volaille de Bresse au vin jaune,
Crapiaux et choux romanesco

Pièce de Bœuf au beurre fumé,
Mousseline agria, gratin au comté

Fromages

Assiette de fromages de nos régions en supplément à 9€

Dessert

Tiramisu spéculos café

Sablé aux fraises parfumé à la verveine

Chocolat Amer
Praliné et biscuit Cazette

Menus

Servi tous les jours midi et soir

Menu en 2 services - 31€
*(Entrée, plat **ou** plat, dessert)*

Menu en 3 services - 36€
(Entrée, plat et dessert)

Menu en 4 services - 45€
(2 entrées, plat et dessert)

Menu enfant

15€

Steak haché **Ou** Poisson du moment

Avec

Mousseline agria **Ou** Gratin au comte **Ou** printanière de légume

Dessert

Coupe de glace et sorbet **Ou** Salade de fruit frais

Prix TTC