Menus

Menu en 2 services - 33€ *(Entrée-plat / plat-dessert)*
Menu en 3 services - 39€ *(Entrée-plat-dessert)*
Menu en 4 services - 46€ (*2 entrées-plat-dessert*)
Prix TTC

Entrées

Foie gras au naturel,
Brioche toastée et magret fumé
Supplément de 3€

Lieu jaune cuit au sel,
Gel d'agrumes pesto et roquette

Chiffonade de gigot d'agneau
Lentilles vertes à l'huile fumée

Plats

Truite de Crisenon cuite sur la peau,
Butternut et betterave, sauce laitue

Parmentier de joue de bœuf au vin rouge
Purée Amandine et sauce à la truffe d'été

Râble de lapin aux fruits secs
Polenta, jus à la moutarde

Fromages

Assiette de fromages de nos régions
En supplément à **9€** ou à la place du dessert

Desserts

A choisir de préférence en début de repas

Macaron chocolat griottes

Riz au lait caramel, ananas rôti et meringue

Crème brûlée à la vanille bourbon

Suggestions

Sous réserve de disponibilité

A partager en apéritif ou à déguster en entrée ou en plat

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade
6 pièces à **20€**
Ou
12 pièces à **38€**

Les 12 escargots en croûtons **14€**

Plat
Côte de Veau (environ 300g) aux champignons **38€**

Menu enfant

Jusqu' à 10 ans
17 €
Truite de Crisenon **Ou** Effiloché de joue de bœuf
Avec
Légumes du marché **Ou** Purée Amandine

Coupe de glace et sorbet **ou** crème brûlée

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix TTC