

Menu du Jour

Entrées

Oeufs meurettes au Chardonnay, mouillettes au saumon gravlax.

Terrine de lapin, toasts chauds, condiments et gelée au cidre.

Feuilleté de pétoncles, petits légumes.

Croquetas d'Emmental et Chorizo, poitrine de porc snackée, duxelle de champignons.

Plats

Retour de pêche (voir ardoise)

Saumon label rouge rôti, écrasé de pommes de terre et petits légumes d'automne.

Pièce de Boeuf forestière, frites, petits légumes.

Andouillette grillée au vin rouge, frites, petits légumes.

Suprême de volaille fermière farcie, cuite à basse température, sauce crème. Frites.

Desserts

Charlotte poire chocolat, sorbet poire.

Profiteroles au chocolat chaud, glace vanille.

Pavlova clémentine-mangue, sorbet citron vert.

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Plat	19€
Entrée Plat	26,50€
Plat Dessert	25€
Entrée Plat Dessert	31€