

MENU



Entrées

- 🏠 Terrine de Valérie 8 €
Au foie de volaille et aux figues, salade
- 📍🏠 Emincé de truite fumée 8 €
Accompagné de segments de pomelo
- 📍🏠 Crème brûlée au chèvre 8 €
Accompagnée de tranches de magret de canard
- 🏠 Carpaccio de boeuf 8 €

Salades Gourmandes

- 📍🏠 Salade César au poulet 18 €
- 📍🏠 Salade de crottin de chèvre 18 €
Toast de pain d'épices, magret de canard fumé

Plats

- 📍🏠 Filet de boeuf grillé à la plancha * 26 €
Beurre 4 épices, frites & salade
- Ravioles aux bolets 18 €
Nappé d'un pesto parfumé 🏠
- 📍🏠 Cuisse de poulet confite 18 €
Accompagnée d'un risotto de lentilles
- 📍🏠 Pavé de truite, 18 €
tuiles de chorizo doux
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre

Menu enfant

12€

Saucisse grillée
Frites croustillantes et salade
Boisson : sirop à l'eau
Dessert : boule de glace vanille

À partager ou pas ...

1/2 pers.

- Assiette végétarienne 18 €
Courgettes, aubergines et artichauts grillés, tomates confites, houmous, salade
- Assiette à l'Italienne 18 €
Jambon cru, coppa, saucisson, mozzarella, roquette, artichauts confits et tomates séchées.
- Focaccia 18 €
Jambon cru, sauce tomate, oignons billes de mozzarella, roquette

Desserts

- Saint-Germain 🏠 8 €
Accompagné d'une glace vanille et de chantilly
- Marquise au chocolat 🏠 8 €
Crème pistache
- Pavlova aux fraises 🏠 8 €
Crème fouettée maison et coulis de framboise
- Fontainebleau 🏠📍 8 €
Coulis de framboise
- La touche de Fromage 📍 8 €
Chèvre et vache de la région et salade

FORMULES

VALABLE POUR TOUS LES SERVICES

25 €

Entrée + plat ou
Plat + dessert

30 €

Entrée + plat +
dessert

*

+8 €

Supplément
pour le filet