

ENTREES

<i>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</i>	<i>9,00€</i>
<i>TERRINE DE CHÈVRE, CŒUR DE TOMATE</i>	<i>9,50€</i>
<i>MARBRÉ DE VOLAILLES AUX ASPERGES</i>	<i>9,50€</i>
<i>PÉLARDON EN CHEMISE DE JAMBON CRU</i>	<i>10.50 €</i>
<i>CASSOLETTE DE ST JACQUES SUR FONDUE DE POIREAUX</i>	<i>10.50€</i>
<i>TARTARE DE SAINT JACQUES</i>	<i>11,00€</i>
<i>12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</i>	<i>11,00€</i>

PLATS

<i>GARDIANNE DE TAUREAU ET SON RIZ DE CAMARGUE</i>	<i>12,00 €</i>
<i>COMPLICE DE CABILLAUD SAUCE MOUTARDE,</i>	<i>12,00 €</i>
<i>TRUITE MEUNIÈRE</i>	<i>12,00€</i>
<i>SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET ROMARIN</i>	<i>16,50€</i>
<i>CUISSE D'OIE CONFITE, ET SES PETITS LÉGUMES GRILLÉS</i>	<i>12,50€</i>
<i>FILET DE VOLAILLE, AUX TROIS CHAMPIGNONS</i>	<i>12,50€</i>

*VIANDES D'ORIGINE UE, SOURIS D'AGNEAU NOUVELLE ZÉLANDE
CABILLAUD, COLIN PÊCHÉS EN MER ATLANTIQUE
TRUITE D'ÉLEVAGE*

MENU DEMI-PENSION : AU CHOIX SELON VOS ENVIES A LA CARTE

MENU A 16 €

ENTRÉES

SALADE CAMPAGNARDE
OU
MARBRÉ DE VOLAILLE AUX ASPERGES

PLATS

GARDIANNE DE TAUREAU
OU
COMPLICE DE COLIN
SAUCE À LA MOUTARDE

DESSERTS :

DESSERT DU JOUR
OU
PALET GLACÉ CŒUR FONDANT
AU CHOCOLAT

MENU A 19 €

ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
OU
TERRINE DE CHÈVRE, CŒUR FONDANT
DE TOMATES

OU

CASSOLETTE DE ST JACQUES
SUR FONDUE DE POIREAUX

PLATS

FILET DE VOLAILLE
AUX TROIS CHAMPIGNONS
OU

GARDIANNE DE TAUREAU
OU

COMPLICE DE CABILLAUD SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE

DESSERTS

DESSERT DU JOUR
OU
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER
OU
FROMAGE

MENU À 25€

ENTRÉES

TARTARE DE SAINT JACQUES
OU
TERRINE DE CHÈVRE CŒUR FONDANT DE TOMATES
OU
PÉLARDON EN CHEMISE DE JAMBON CRU

PLATS

SOURIS D'AGNEAU AU MIEL ET ROMARIN
OU
CUISSÉ D'OIE CONFITE
OU
TRUITE MEUNIÈRE

DESSERTS

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER
OU
3 BOULES DE GLACE
OU
ASSIETTE DE FROMAGE

**COMPOSEZ VOTRE MENU À 30€ AUX CHOIX
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT (SAUF CRÊPES) ET CAFÉ**