

Menu enfant - 12 €

Avec un sirop

Jambon blanc ou steak haché ou nuggets

Frites

Dessert du jour

Menu du parc - 20 euros

(du lundi au vendredi midi)

Mise en bouche

Entrée du jour ou

Velouté de saison

Plat du jour ou

Pièce de bœuf

Dessert du jour ou

Tarte

Menu mes Élections
du terroir - 28 euros

Mise en bouche

Ouf en meurette ou

Jambon persillé

Poulet façon Gaston Gérard ou
Mignon de porc rôti à la moutarde de cassis

Fromages régionaux ou

Fromage blanc

Mâlleux aux châtaignes ou

Les sablés de Delphine

Menu cocottes - 36 euros

Mise en bouche

Foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignons ou
Détale de saumon Gravelax et sa crème d'aneth
Velouté de saison aux Saint Jacques ou

Magret de canard et sa poêlée de fruits à l'orange ou
Pièce d'agneau rôtie au thym ou
Dos de turbot braisé au fenouil

Fromages régionaux ou
Fromage blanc

Choix parmi les desserts de la carte

Menu de la Colombière - 47 euros

Mise en bouche

Déclinaison de foie gras au magret fumé ou
Jambon persillé ou
Eufs meurette au foie gras ou
Fondant de comté sur lit de frisée fine et son lard croquant

Rosace de gambas et son risotto à l'encre de seiche ou
Noix de Saint Jacques risotto à l'encre de seiche et concassée de tomates ou
Filet de bœuf façon Rossini ou
Mignon de porc à la moutarde au cassis

Fromages régionaux ou
Fromage blanc

Choix parmi les desserts de la carte