

Les formules

Menu du déjeuner 27€

Ou	Entrée	8.50€
	Plat	18€
	Dessert	7€

Menu en 3 plats 39€

Entrée, plat et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu en 4 plats 49€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert
Le soir uniquement

Menu enfant 14€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

39€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

49€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

*39€ en 3 plats ou 49€ en 4 plats
Uniquement le soir*

Entrées

Gambas rôties-fenouil-raviole ouverte
Tomates-mozzarella-basilic

Plats

Suprême de volaille-girolles-noisettes-jus infusé
Omble chevalier-épinard-mousse de pomme de terre-sauce vin jaune
*Suggestion : Ris de veau de chez Mr Bocquet-
girolles-noisettes- jus infusé**

Desserts

Mousse aux chocolat-pistaches-streusel
Fiancier-citron-noisette
Kouign amann- caramel-vanille
Sélection de fromages affinés par Alain Michel

*supplément de 12€

La carte du soir

Entrées

Gambas rôties-fenouil-raviole ouverte	14€
Tomates-mozzarella-basilic	12€

Plats

Suprême de volaille-girolles-noisettes-jus infusé	24€
Omble chevalier-épinard-mousse de pomme de terre-sauce vin jaune	27€
Ris de veau de chez Mr Bocquet-girolles-noisettes- jus infusé*	36€

Desserts

Mousse aux chocolat-pistaches-streusel	9€
Fiancier-citron-noisette	9€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Sélection de fromages affinés par Alain Michel	8€