



MENU DU JOUR 16,00€

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 11,50€ (sans boisson)

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(supplément de 2,50 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 26,00€**

**A emporter : 20€ Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 2,50 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

13,50 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)

11,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)

Assiette de charcuterie ou Salade composé,

~~~~~

Pavé de Saumon beurre meunière ou Steak haché du Boucher VBF,

Accompagné de ses pommes grenailles et fine mousse de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

36,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
46,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,
*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Salade du Chef : Œuf poché, vague de Jambon cru, Copeaux de Parmesan,  
Tomates cerises et petits croûtons. \*14,00€

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard (VF) maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fine tranche de magrets fumés. \*16,00€

Ou

Gâteau de Foie de Volaille (VF) confectionné par nos soins,  
sauce tomate mijotée aux queues d'écrevisses. \*15,00€

~~~~~  
Cassolette Océane : Dos de Cabillaud, Filet de Lotte et Noix de Saint Jacques, servi avec son Aioli,
accompagnée de ses pommes grenailles et petits légumes vapeur. *19,00€

Ou

Pavé de Saumon doré à l'unilatérale sur un coussin de poireaux crévés,
sa timbale de riz sauvage. *17,00€

~~~~~  
Granité au Saint Péray Pétillant de la Cave de Tain. \*4,00€

Ou

Sorbet Framboise et Eau de Vie de la Distillerie Gauthier. \*4,00€

~~~~~  
Aiguillette de Canard snackée, fine sauce Poivre vert, *18,00€

Ou

Caille entière (VF) rôtie au jus puis désossée par nos soins *16,00€

Ou

Filet de Bœuf (VBF) en croûte de Moutarde à l'ancienne et fines herbes.
(Supplément de 4,00€). *22,00€

~~~~~  
*Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur assortiment de légumes.*

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboise. \*3,50€

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés. \*4,50€

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). *6,50€

Ou

Moelleux au Chocolat de la maison Valrhona, accompagnée de sa boule de glace Vanille. *6,50€

A emporter :

25€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

31€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

15€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu du 09 Avril au 27 Mai 2022