



## **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€)**

Jambon cru et melon ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Limande meunière ou Suprême de Volaille rôti au jus,

Accompagné de son écrasé de pommes de terre 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.

Vague de Jambon cru en duo avec son melon,  
sa brochette de Mozzarella bille au pistou et tomate cerise. **\*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*

Asperges Violettes cuites vapeur, salade verte et copeaux de parmesan,  
accompagnées de sa vinaigrette persillée et de sa mayonnaise. **\*15,00€**

Filet de Rouget doré à l'unilatéral sur une écrasée de pomme de terre,  
accompagné de sa sauce pistou à l'huile d'Olive. **\*19,00€**

*Ou*

Filet de Flétan couché sur un lit d'épinard,  
sa sauce beurre blanc au Champagne. **\*17,00€**

Granité à la Chartreuse verte confectionné par nos soins. **\*4,00€**

*Ou*

Sorbet Pomme et sa liqueur de Manzana de la Distillerie Gauthier. **\*4,00€**

Suprême de Volaille rôti au four, sauce crémée au St Félicien. **\*18,00€**

*Ou*

Côtelette d'Agneau (AF) juste snackée, court jus à la tomate et au Romarin. **\*16,00€**

*Ou*

Filet de Bœuf (VBF) de la maison « Rousson » doré au beurre, servi avec sa sauce Béarnaise froide.  
(Supplément de 4,00€). **\*22,00€**

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

Faisselle à la crème fraîche ou à la crème de Marron. **\*3,50€**

*Ou*

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

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

*Ou*

Profiteroles cuites minute, glace à la Vanille, éclats d'amandes et sauce chocolat au Valrhona. **\*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 28 Mai au 02 Juillet 2022**