



## **MENU DU JOUR 17,00€**

**Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 12,00€, sans boisson mais pain et couverts bois inclus**

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 3,00 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 28,00€**

**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 3,00 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

## **MENU CHERUBIN**

**(Réservé aux enfants de moins de douze ans)**

**14,00 € Entrée, Plat chaud et dessert ( à emporter 11€ )**

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

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de St Pierre doré au beurre citronné ou Steak Haché du Boucher VBF,

Accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

## ***Menu Sensation et Gourmet***

**39,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**  
**49,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**  
**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Feuilleté Chaud de Saint Marcellin cuit minute accompagnée de sa vague de jambon cru, feuille de chêne brune et condiments (VF). **\*14,00€**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi-cuit au Calvados (UE), Chutney mangue passion et fine tranche de magrets fumés. **\*18,00€**

Ou

Escargots de Bourgogne doré à la crème de persil plat, champignons et éclats de noisettes torréfiées, servi dans son feuilleté. **\*16,00€**

~~~~~  
Brochette de Noix de Saint Jacques et Crevettes, sauce crémée Chorizo accompagnée de sa gratinée de ravioles. **\*19,00€**

Ou

Filet de Saint Pierre doré à l'unilatérale, sauce beurre blanc et timbale de riz Basmati. **\*17,00€**

~~~~~  
Granité à la Clairette de Die et aux griottes. **\*4,50€**

Ou

Boule de sorbet citron jaune et Limoncello de la Distillerie Gauthier **\*4,50€**

~~~~~  
Coq au Vin (VF) mariné par nos soins au vin rouge et aux petits légumes. **\*18,00€**

Ou

Côtes de Cochon de Montagne des Pyrénées, sauce crémée moutarde et vin blanc. **\*20,00€**

Ou

Bavette d'Aloyau mûré servi avec son beurre aux 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). **\*7,00€**

Ou

Profiteroles cuites minute, Glace vanille et sauce au chocolat Guanaja de la maison Valrhona. **\*7,00€**

**A emporter :**

**27€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**33€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**17€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu du 16 Février au 04 avril 2023**