



MENU DU JOUR 18,00€

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,00€, 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 29,00€**

**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)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)

12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)

Assiette de Charcuterie ou Salade de Chèvre chaud en feuille de brick,

~~~~~

Aiguillette de Poisson pané aux céréales ou Suprême de Volaille rôti au jus,

Accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

40,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
50,00€ : 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 : Chèvre chaud pris en feuille de brick,  
Croûtons et Vague de Jambon cru. \*15,00€

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. \*19,00€

Ou

Carpaccio de Bœuf Charolais VBF mariné au citron vert, pesto et câpres capucines,  
Salade verte et copeaux de Parmesan. \*16,00€

~~~~~

Pavé d'Eglefin en écailles de tomates façon provençale
sur une écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive. *19,00€

Ou

Filet de Rouget Barbet sur un coussin de Risotto aux petits légumes,
sauce beurre blanc safranée. *17,00€

~~~~~

Glace Verveine accompagnée de sa liqueur « La Vertueuse » d'Yssingaux. \*5,00€

Ou

Sorbet Mirabelles et Eau de Vie de Vieilles Prunes de la Distillerie Gauthier. \*5,00€

~~~~~

Suprême de Volaille UE rôti au thym citron et court jus au Viognier de St Désirat. *18,00€

Ou

Côte de Veau VBF de la maison Rousson à la crème et aux mousserons. (Supplément de 6,00€) *25,00€

Ou

Faux-Filet de Bœuf VBF doré au beurre, sauce Béarnaise froide à l'estragon. *20,00€

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

Abricot doré à la crème d'amande accompagné de
sa boule de Glace Pistache de Sicile. *7,00€

A emporter :

28€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

36€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

17€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu du 23 juillet au 08 septembre 2023