



## **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 Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Rouget Barbet sur un coussin de risotto et sa fine mousse de légume.

Ou

Mignon de Porc doré au jus accompagné de son gratin dauphinois.

~~~~~

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.

~~~~~  
Filet de Rouget Barbet au Pesto, sa salade verte et ses gressins,  
un trait de balsamique, copeaux de parmesan et tomate cerise. **\*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

Feuilleté chaud de Saint Félicien cuisson minute, servi avec sa vague de jambon cru,  
ses pickles maison, confiture d'oignons au vin rouge et salade verte. **\*16,00€**

~~~~~

Noix de Saint Jacques doré au beurre sur un coussin de risotto aux petits légumes,  
accompagnée de sa crème épicée au chorizo. **\*20,00€**

Ou

Pavé de Sandre à l'unilatérale sur un lit d'épinards et éclats de noix torréfiées,  
accompagnée de son court jus de viande aux mousserons. **\*17,00€**

~~~~~

Granité rosé « Rosa, Rosam, Rosae de la cave de St Désirat » et griottes à la liqueur, **\*5,00€**

Ou

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

~~~~~

Filet Mignon de Cerf UE rôti au vinaigre de Framboise. (Supplément de 6,00€) **\*25,00€**

Ou

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

Ou

Mignon de Porc VPF cuisson basse température, sauce crémée au Roquefort. **\*20,00€**

*Tous nos plats chauds sont proposés avec 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

Entremet Fraisier aux fruits frais d'Ardoix et à la crème mousseline  
accompagné de sa boule de sorbet. **\*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 29 septembre au 16 novembre 2023**