



## **MENU DU JOUR 18,50€**

**Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,50€, 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 30,00€**

**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 Truite Saumonée dorée au beurre Ou Steak Haché du Boucher VBF

~~~~~

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

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

**42,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**  
**52,00€ : 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 de Chèvre chaud pris en feuille de brick, vague de jambon cru,  
salade verte et petits croûtons. \*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*

Ravioles de Royans et Lardons allumettes dorés à la poêle,  
salade verte et crème de balsamique. \*16,00€

Cassolette Océane : Cabillaud, Noix de St Jacques et filet de Rouget  
accompagnée de ses petits légumes vapeur façon Aïoli. \*20,00€

*Ou*

Filet de Truite Saumonée rôti à l'unilatérale sur un coussin de poireaux,  
sauce crémée au Noilly Prat. \*18,00€

Glace Marrons accompagnée de sa Liqueur de Châtaigne, \*5,00€

*Ou*

Glace Verveine accompagnée de son alcool de Verveine « La Vertueuse ». \*5,00€

Pavé de Cerf UE doré au beurre accompagnée de sa poire au vin rouge et aux épices. \*20,00€

*Ou*

Poulet Gris du Vercors (façon Chapon) de Mr Archier rôti à la crème et aux Morilles (Supplément de 6,00€). \*25,00€

*Ou*

Pavé de Noix de Veau Pâtissière VBF cuisson basse température, sauce mousserons. \*21,00€

*Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.*

Faiselle 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). \*7,00€

*Ou*

Profiteroles cuites minute à la glace Vanille et  
sauce au chocolat chaud Guanaja de la maison Valrhona. \*7,00€

**A emporter :**

**30€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 11 janvier au 17 Février 2023**