



MENU DU JOUR 19,00 €

Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 14,00 €
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,

~~~~~

Faisselle de Burdignes ou Trilogie de Fromages secs,
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

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

## **SUGGESTION DU CHEF 30,00 €**

**A emporter : 21,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,**

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Faisselle de Burdignes ou Trilogie de Fromages secs,  
(Supplément de 3,50 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)

Assiette de charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Limande meunière ou Demi Filet de Cannette

~~~~~

accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Salade de fraises d'Ardoix.



## **Menu Sensation et Gourmet**

**42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**

**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**

**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Filets de Rouget Barbet dorés à l'unilatéral sur une tartine de ratatouille froide,
feuilles de chêne brune aux pignons de pin torréfiés. ***20,00 €**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français Domaine de Lanvaux mi-cuit maison,
Chutney figue abricot et fines tranches de magrets fumés (Supplément au menu de 3,00 €). ***22,00 €**

Ou

Assiette du Chef : Melon et Vague de Jambon cru, Salade Verte,
Tomates cerise et Billes de mozzarella au pesto. ***18,00 €**

~~~~~

Noix de Saint Jacques dorées au beurre sur un coussin de Risotto aux Asperges Vertes,  
sa sauce crémeuse au chorizo et ses quelques chips. **\*20,00 €**

*Ou*

Pavé de Saumon poché au lait de coco, sauce Citron Vert et gingembre,  
pommes vapeur et petits légumes de saison. **\*20,00 €**

~~~~~

Sorbet Citron accompagné de son Limoncello de la Distillerie Gauthier, ***6,00 €**

Ou

Granité façon Mojito à la menthe fraîche, une larme de Don Papa. ***6,00 €**

~~~~~

Mignon de Porc VPF basse température, sauce crémée Ail et Fines Herbes. **\*20,00 €**

*Ou*

Filet de Canette Française rôti, court jus au Vinaigre de Framboise. **\*22,00 €**

*Ou*

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre servi avec sa Béarnaise à l'Estragon  
(Supplément au menu de 4,00 €). **\*26,00 €**

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

~~~~~

Faisselle de Burdigues à la crème ou au coulis de framboises. ***4,50 €**

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés des 4 Fermes. ***6,00 €**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*8,50 €**

*Ou*

Pavlova à la crème chantilly et fraises d'Ardoix, boule de sorbet fraise et éclats de spéculoos. **\*8,50 €**

**A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 1<sup>er</sup> Juin au 17 Août 2025**