

Menus

Servi tous les jours midi et soir

Menu en 2 services - 31€ (*Entrée, plat **ou** plat, dessert*)

Menu en 3 services - 38€ (*Entrée, plat **et** dessert*)

Menu en 4 services - 45€ (*2 entrées, plat **et** dessert*)

Entrées

Marbré de foie gras au naturel, *Supplément de 3€*
Chutney de cassis et reine des prés

Silure en gravlax,
Pesto basilic et oseille sauvage

Escargots au bouillon d'ail doux,
Condiment tomate et courgette

Plats

Sandre rôti sur la peau,
Aubergines, courgettes violons et sauce au vin blanc

Suprême de volaille de Bresse au vin jaune,
Crapiaux et brocolis

Pièce de Bœuf au beurre fumé,
Mousseline de pomme de terre Agria, gratin au comté

Fromages

Assiette de fromages de nos régions en supplément à 9€

Dessert

A choisir de préférence en début de repas

Tiramisu spéculos café

Ananas rôti, sablé crémeux à la verveine

Chocolat Amer, praliné et biscuit Cazette

Suggestion

A partager en apéritif ou à déguster en entrée ou en plat

Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade
6 pièces à **20€** ou 12 pièces à **38 €**

Menu enfant

15€

Steak haché Ou Poisson du moment

Avec

Mousseline agria Ou Gratin au comte Ou printanière de légume

Dessert

Coupe de glace et sorbet

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC

Menu déjeuner

Servi uniquement les midis en semaine

Change chaque semaine

Menu servi pour toute la table

Menu en 2 services - 19€

(Entrée, plat ou plat, dessert)

Menu en 3 services - 25€

(Entrée, plat et dessert)