

LE MENU

DU 16 AU 19 OCTOBRE

LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

1 ACCORD DE VIN

6€

2 ACCORDS DE VINS

10€

NOS ENTRÉES

Mesclun de salades, œuf poché, lard fumé,
pickles de champignons de Paris,
croûtons à l'ail

10€

Salade de mâches et endives, butternuts
rôtis, chèvre frais, noisettes torréfiées

10€

NOS PLATS

Ravioles du dauphiné,
fondue de poireaux du
potager, crème de St
Marcellin aux herbes
fraîches

Suggestion végétarienne

19€

Plat du chef

Renouvelé tous les jours en fonction
des produits du marché.

19€

Mijoté de veau aux
champignons des bois,
légumes de saison

Cocotte de la semaine

19€

NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

