



« Menu du Marché »

Nos Suggestions Maison



Menu 27 € 3 plats (entrée, plat, dessert)

Menu 25 € 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

Entrées 9 €

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD, SAUCE COURTE AU CASSIS ET TOAST (SUPPLÉMENT 4 €)

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

SALADE ESTIVALE VÉGÉTARIENNE DANS SA COQUE

SALADE DE HARENGS POMMES À L'HUILE, SERVIE TIÈDE SUR LIT DE JEUNES POUSSÉS

Plats 18 €

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD RÔTI AU POIVRE VERT

PAVÉ DE SANDRE SAUCE CHAMPAGNE

FILET DE BŒUF POÊLÉ AUX MORILLES (SUPPLÉMENT 8 €)

FILET D'ÉGLEFIN « FAÇON MEUNIÈRE »

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC

DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

COUPE GLACÉE « DAME BLANCHE »

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

CRUMBLE AUX POMMES ET CANNELLE

MOUSSE AU CHOCOLAT

LE SOIR UNIQUEMENT, CLIENTELE HOTEL

HAMBURGER – FRITES ET DESSERT 16 €

OMELETTE – FRITES ET DESSERT 14 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGE (BLANC OU SEC) 16 €