



« 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 €

SALADE CROUSTILLANTE CHÈVRE CHAUD MIEL
RAVIOLES DE LA « MÈRE MAURY » À L'HUILE DE TRUFFE
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD, SAUCE COURTE AU CASSIS (+ 4 €)
TERRINE DU CHALUT, CRÈME LÉGÈRE ACIDULÉE

Plats 18 €

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE
FILET DE DAURADE, SAUCE CHAMPAGNE (+ 2 €)
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE

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

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

MOUSSE CHOCOLAT, SA MADELEINE
ÎLE FLOTTANTE AU CARMEL
GÂTEAU LYONNAIS « POIRE PRALINES »
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT

LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL

HAMBURGER / FRITES ET DESSERT 17 €