



« 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 €

VELOUTÉ DE POTIRON
SAUMON MARINÉ « FAÇON GRAVLAX », SES TOASTS
TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, PETITE SALADE AUX MAGRETS FUMÉS (SUPPLÉMENT 4 €)

Plats 18 €

ENTRECÔTE DE BŒUF « ARGENTINE » SAUCE ROQUEFORT OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
DOS DE CABILLAUD, SAUCE VIERGE
BŒUF BOURGUIGNON « À L'ANCIENNE »
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE (SUPPLÉMENT 2 €)

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

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
FONDANT AU CHOCOLAT, SON FRUIT DE LA PASSION GIVRÉ
GAUFRE « GRAND-MÈRE » SAUCE CHOCOLAT « GLACE À LA CRÈME D'ISIGNY AOP »
TARTE FINE AUX POIRES

LE SOIR UNIQUEMENT, pour la CLIENTELE HOTEL

CROQUE MONSIEUR « Revisité jambon truffé / scarmoza fumée » et dessert 17€

OMELETTE – FRITES ET DESSERT 14 €