



« 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 €

PRESSÉ DE CANARD ET SON CHUTNEY MANGUES
FEUILLETÉ DE ROUGET ET MOULES, SAUCE SAFRANÉE
MOUSSELINE TIÈDE DU CHALUT AU COULIS DE CRUSTACÉS
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, BEURRE DOUX ET TOASTS (SUPPLÉMENT 3 €)
BALLOTINE DE FOIE GRAS FRAIS MAISON, SAUCE COURTE AU CASSIS (SUPPLÉMENT 4 €)

Plats 18 €

BALLOTINE DE LAPEREAU FARCI EN HABIT DE LARD FUMÉ
FILET DE CANETTE « DES DOMBES », JUS RÉDUIT CORSÉ
FILET DE BŒUF AUX MORILLES (SUPPLÉMENT 10 €)
PAVÉ DE SANDRE, SAUCE CHAMPAGNE
NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE POÊLÉES, PIMENT D'ESPELETTE, ÉMULSION D'AGRUMES (SUPPLÉMENT 5 €)

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

Fromages (hors menu)

FROMAGE BLANC
DEMI ST MARCELLIN

Desserts 8 €

ŒUF A LA NEIGE AUX ÉCLATS DE PRALINE
BRIOCHE « FAÇON PAIN PERDU » CARAMEL BEURRE SALÉ
VACHERIN GLACÉ AUX FRUITS ROUGES
OMELETTE NORVÉGIENNE
BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT