

## Formule à la Carte

Entrée – Plat / Plat – Fromage <b>Ou</b> Dessert.....	22,00 €
Entrée – Plat – Fromage <b>Ou</b> Dessert .....	27,00 €
Entrée – Plat – Fromage - Dessert .....	32,00 €
Entrée – 2 Plats – Fromage - Dessert.....	50,00 €
Entrée .....	9,00 €
Plat.....	17,00 €
Assiette de Fromages Affinés (3 choix) .....	5,50 €
Dessert .....	8,00 €

## Menu du jour 14,80 €

Lundi :	Œuf en gelée / Navarin d'agneau / Crumble de pommes
Mardi :	Terrine de poisson / Hachis parmentier / Riz au lait
Mercredi :	Tarte aux poireaux / Blanquette de veau / Panna cotta
Jedi :	Salade piémontaise / Colombo de porc / moelleux aux quetsches
Vendredi :	Velouté du moment / Brandade de morue / Fondant au chocolat

*Les menus évoluent régulièrement*

**Ou** Terrine de campagne maison / Bavette frites / Crème brûlée

Butternut rôti aux herbes, crémeux de potimarron et hareng fumé  
Croustillant d'épeautre au parmesan, chiffonnade de jambon de pays

Œuf mollet, velouté de pain et lard caramélisé

Tartine de reblochon aux champignons

Terrine de foie gras à l'armagnac, sésame noir (Supplément 2 €)

Conchiglioni d'Escargot, emulsion d'ail, coulis de persil (Supplément 2 €)

Risotto de riz vénéré, noix de saint-jacques snackées (Supplément 3 €)

Suprême de poulet fermier sauce aux câpres, noisettes

Côtelette d'agneau rôtie et son jus réduit au Raifort (Supplément 3 €)

Bonite saisie, Jus de ciboulette, pickles de betteraves

Poitrine de veau braisé, navet confit aux agrumes, jus au raifort

Filet de maigre rôti, cannelloni de courgettes à la ricotta  
et sa crème de parmesan (Supplément 3 €)

Assiette de fromages affinés (3 Choix)

Cannelloni d'ananas glacé, mousse coco et citron vert

Carrot cake, crémeux au mascarpone et pomelos

Crème de citron jaune, sablé croustillant, espuma de fromage blanc

Pain perdu, compotée de mangue, sorbet passion

Chou au yuzu meringué

Merveilleux, meringue française, crème légère au pralin, grain praliné

Trilogie de glaces artisanales

GARNITURES • Purée de panais • Frites maison

• Tombée de blettes • Gratin dauphinois