

Onglet « LES VIANDES »

PLAT DU JOUR9,00€

Du mardi midi au vendredi midi, hors jours fériés

ENTRECOTE DE BOEUF(250g).....16,00€

Accompagnée de frites maison et de salade verte

MAGRET DE CANARD ENTIER.....23,50€

Accompagné d'une purée de vitelottes et d'une sauce au miel de Chautagne

Onglet « LES SPECIALITES »

Les MOULES

Marinières.....12,50€

Bleu.....13,00€

Curry.....14,50€

Les FONDUES

Nature.....15,50€

Bleu.....17,50€

Cèpes.....19,90€

Les CUISSES DE GRENOUILLES.....19,00€

En persillades accompagnées de frites maison

ONGLET « LES VEGETARIENS »

LASAGNES MAISONS14,00€

Aux courgettes, chèvre frais, échalotes, tomates, béchamel

Onglet « FRITURES & POISSONS »

FRITURE

FRITURE DE FILET DE PERCHE.....19,00€

Accompagnées de frites maison et d'une sauce tartare

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD.....16,00€

Accompagné de risotto crémeux et d'une sauce au câpres

RISOTTO CREMEUX AUX NOIX DE SAINT JACQUES ET AU PARMESAN.....21,00€

Onglet « LES SALADES/LES ENTREES »

VELOUTE DE PANAIS.....8,00€

Aux brisures de noisettes torréfiées

MILLE FEUILLES AU SAUMON.....8,00€

Saumon frais en marinade bakalava et fondue de poireux

ESCARGOTS

Escargots de chautagne dans un beurre ail et persil

LES 67,00€

LES 1213,00€

HUITRES

Huitres marennes N°3

LES 69,00€

LES 1217,00€

TRILOGIE DE RILLETES..... 9,00€

Rillettes de lapin, de porc et de poulet

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

LES SALADES

SALADE MONTAGNARDE

Salade, jambon de pays, toast de reblochon, oignons rouges, noix, croutons

LA PETITE.....8,00€

LA GRANDE.....12,00€

SALADE DE CHEVRE

Salade, toast de chèvre, lardons grillés, croutons

LA PETITE.....10,00€

LA GRANDE.....14,00€