

## Les Entrées

Variation de courgettes et cromesquis de chèvre frais 12,50€

Truite passée à la flamme, pulpe de carotte aux agrumes,  
légumes acidulés 14€

Terrine de foie gras de canard mi cuit, compotée de fraises 17€  
(supplément de 5€ dans la formule)

## Les plats

Suprême de pintade, jus au romarin,  
pommes de terre délicatesses et légumes 21€

Filet de dorade royale cuit sur peau, sauce Dugléré,  
risotto et légumes 21€

Fricassée de ris de veau aux morilles, gnocchis maison  
et légumes 26,50€  
(supplément de 5€ dans la formule)

## Les fromages

Assiette de fromages affinés 7€

Faïsselle et son accompagnement 5€

## Les Desserts 7,50 €

Gourmandise autour du chocolat

Pavlova aux fruits rouges et meringues craquantes

L'inspiration du moment

# NOS FORMULES

En 3 plats (entrée, plat, dessert) 34€

En 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 39€

Menu des petits Gourmets 14,50€

Jusqu'à 12 ans

Une viande ou un poisson accompagné de sa  
garniture

Dessert à la carte

Une boisson au choix

Tous nos prix s'entendent prix nets. Menus hors boissons. Nos plats sont réalisés à partir de produits frais, certains peuvent venir à manquer en fonction des arrivages.

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.

Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.

Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.

### Liste des allergènes :

1. Céréales contenant du gluten.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
9. Céleri et produit à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.