



MENU DU JOUR 19,00 €

Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 14,00 €
sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

Plat chaud du moment accompagné de son légume,

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec,
(Supplément de 3,00 €)

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

SUGGESTION DU CHEF 30,00 €

A emporter : 21,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,

Entrée du moment,

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(Supplément de 3,00 €)

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)

Saucisson brioché VPF ou Vague de Saumon fumé,

Filet de Truite Saumonée ou Steak haché façon bouchère VBF doré au beurre

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,

54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,

*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Saucisson truffé de la maison Rousson VPF accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge, vague de jambon cru et petits légumes marinés façon pickles. \*18,00 €

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi-cuit au Calvados UE, Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. \*19,00 €

*Ou*

Gâteau de Foie de Volaille VF doré au four servi avec son concassée de tomate aux queues d'écrevisses et fleuron. \*18,00 €

~~~~~

Gambas Black Tiger flambée au Whisky, accompagnées de ses linguini de la maison Garafalo au pesto. *20,00 €

Ou

Filet de Truite Saumonée doré à l'unilatérale sur un coussin de poireaux crémée, sa timbale de riz sauvage façon pilaf. *20,00 €

~~~~~

Sorbet Griotte accompagnée de sa liqueur de Cerise de la Distillerie Gauthier, \*6,00 €

*Ou*

Granité maison au Crozes-Hermitage de la Cave de Tain. \*6,00 €

~~~~~

Coq au Vin mariné au vin rouge et aux aromates. *20,00 €

Ou

Côtes de Porc de Montagne VPF, sauce crémée moutarde à l'ancienne. *22,00 €

Ou

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre servi avec sa sauce Roquefort (Supplément au menu de 4,00 €). *26,00 €

Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.

~~~~~

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboises. \*4,00 €

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. \*5,00 €

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). *8,50 €

Ou

Moelleux au Chocolat Valrhona, cœur coulant framboise et boule de sorbet framboise. *8,50 €

A emporter :

30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu proposé du 01 Mars au 17 Avril 2025