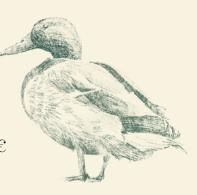




### LE MENU

Entrée - Plat 33 € ou Plat - Dessert 33 € Entrée - Plat - Dessert 40 € Entrée - Plat - Fromage - Dessert 44 €



#### **ENTRÉES**

Potage Dubarry, lèche de haddock, granola au curry vadouvan, oeufs de poissons Foie gras de canard maison, toasts grillés & chutney de saison (sup 6€) 6 Escargots de Saint-Bonnet, beurre de la "Bastide", parmesan & mouillettes Oeuf mollet, crème de champignons pleurotes sautées, croûtons & poitrine fumée

#### **PLATS**

Bouchée à la reine de volaille jaune et boudin blanc, champignons & épinards à la crème Dos de cabillaud à la nacre, garniture grenobloise, pommes grenailles aux herbes Risotto Arborio au parmesan, butternut confit, noisettes, straciatella & chorizo Steak haché (200gr) façon Rossini, sauce au poivre, pommes grenailles rôties (sup 8€)



Le coup du milieu (Sup 4€) Sorbet poire & eau-de-vie de poire

#### **DESSERTS & FROMAGES**

lle flottante aux pralines roses, crème anglaise maison Crumble aux pommes servi tiède, glace au yaourt & flambé au calvados Profiterole XXL, glace vanille, chantilly et sauce chocolat Madagascar 75% Sélection de fromages affinés de la maison Mons Faisselle de la maison Mons







# LE MENU DE LA SEMAINE

Le lundi, jeudi et vendredi midi

(hors jours fériés et week-end)

Entrée-plat ou Plat-dessert **19€** 

Entrée-plat-dessert 23€









## LE MENU ENFANT

(moins de 12 ans) **15€** 

Une boisson

\*\*\*\*

Volaille rôtie, pomme de terre et sauce crémée

\*\*\*\*\*

2 boules de glace au choix & chantilly

