

MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT = 25€

DU 10/11 AU 13/11

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 21€

PLAT = 18€

ENTRÉES

POIREAUX CONFITS, SAUCE AU MISO ET CRUMBLE À L'HUILE D'OLIVE

CARPACCIO DE BETTERAVES, BROUSSE, VINAIGRETTE FRUITS ROUGES, GRANNY-SMITH

PLATS

TRAVERS DE COCHON FONDANTS, BUTTERNUT GLACÉS AUX AGRUMES ET CHATAÎGNES GRILLÉES

ENCORNETS CONFITS, BISQUE DE CREVETTES, RISOTTO AU THYM CITRON ET CÉRÉALES TORRÉFIÉES

CROQUETTES DE POMME DE TERRE TRUFFÉES, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS CROQUANTS

DESSERTS OU FROMAGE

(FROMAGE ET DESSERT +5€)

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

TARTE AU CITRON MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

MOELLEUX AU MARRON, MOUSSE À LA CHATAÎGNE ET BISCUIT CACAO

SUGGESTION DU JOUR

*TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUS DE LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES OU FRANCE