



Servi de 12h à 14h, du lundi au vendredi
Écoutez attentivement nos équipes pour notre sélection du jour, entrée, plat, dessert...

**L'ASSIETTE
« T'AS TOUT »
15.80€**

L'entrée, le plat et le dessert en même temps.

**L'ASSIETTE
« T'AS TOUT » DÉTAILLÉE
17.80€**

L'entrée, le plat et le dessert se succèdent.

**LA « PRESQUE TOUT »
L'entrée et le plat ou le plat et le dessert **13€****

Le plat (seul) ~~9.60€~~ **8.47€ *** Entrée ou dessert (seul) **5€**

Si le choix du jour ne vous convient pas, nous vous proposons :

NOS ENTRÉES

Salade de noix et de chèvre
Ou
Terrine de campagne

NOS PLATS

Poisson du Marché
Ou
Confit de canard

NOS DESSERTS

Fromage
Ou
Salade de fruits frais

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.



MENU « 20€ DE BONHEUR »

entrée - plat - dessert

Crumble de chèvre aux poireaux

Dégustez un fromage de chèvre sur une compotée de poireaux, façon crumble



Chou farci au cul noir

Quel plaisir de redécouvrir un classique de nos grands-mères, un chou farci au porc « cul noir » de l'élevage de M. Dufour à la Meyze.



Crème brûlée à la vanille

Laissez-vous surprendre !



« MENU - CARTE »

Entrée et Dessert **14 €**



Entrée et Plat de Résistance

Ou **21 €**

Plat de Résistance et Dessert



Entrée, Plat de Résistance et Dessert **28 €**



Entrée, Plat de Résistance, Fromage, Dessert ~~34 €~~ **30 €***



Entrée, Poisson, Plat de Résistance et Dessert **42 €**

Vous désirez un seul plat ?

Entrée **8 €**

Plat de Résistance **15 €**

Fromage **7 €**

Dessert **7 €**

supplément pour l'Aramis : **+4 €**

supplément pour le Pourquoi pas? : **+3 €**

* Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.



ENTREES

Aramis aux caraïbes (+4€)

Cet hiver, notre foie gras s'apprête de poivre de Jamaïque.

Tourbillon

Notre émincé de St Jacques tourbillonne avec la douceur de son bavarois thym citron.

« L'Hélixir »

Laissez-vous emporter par la magique association de nos escargots en persillade et de nos pommes de terre confites.

Uno Cappuccino per favore!

Notre velouté de lentilles prend des accents italiens, il est accompagné de son espuma de foie gras.

Sacre bleu !

Un Puy de Dôme de bleu d'Auvergne sur son sablé aux noix croustillera pour la crème de camembert.

Fondue Norvégienne

Sera de la partie, la crème de chou-fleur, À vous de jouer sans échapper les dés de saumon...

PLATS

Le bouquet du Bœuf aux champignons

Ouvrez la papillote,
Notre bœuf bourguignon vous dévoilera toutes ses saveurs.

Entre terre et mer

Notre filet de flétan sera accompagné de sa poêlée d'artichaut, de lardons et de mozzarella à l'huile de noisette.

Le colombo d'agneau

Vous pouvez y aller les yeux fermés!
Goûtez à notre agneau mijoté aux épices antillaises.

Princesses

Dégustez les cuisses de grenouilles persillées sur une couronne de purée de pommes de terre et de jus de persil.

Pourquoi pas ? (+3€)

Eveillez vos papilles !
Notre magret est servi avec une sauce au cassis et des frites de patates douces.

Pièce du boucher

Et son duo de pommes de terre

Soleil d'automne

Ce pavé de saumon à la plancha sera accompagné d'une tarte tatin de légumes et d'une sauce aux agrumes.
Un régal des sens!



FROMAGE PLANCHA DEGUSTATION

Doux, crémeux, boisé, pâte molle, pâte persillée,
Pour le plaisir des papilles,
Laissez-vous inspirer par leur bouquet.
Nos fromagers sélectionnent les meilleurs au gré des saisons.



DESSERTS

« Tout chocolat »

Les amateurs de chocolat noir vont se régaler!

Cocktail sucré

Verser une mousse de chocolat noir
Un nuage de framboise
Terminer par la glace safranée
Un cocktail de saveurs!

Dorée

Notre pain perdu se présente à vous,
paré de ses pommes confites aux parfums de gingembre et citron vert.

Mon cherry

Ces griottes viennent vous charmer avec leurs éclats de pistaches
et leur fraîcheur vanillée.

Piña colada

Que diriez-vous d'un peu d'exotisme dans notre hiver?
Cet entremet est servi avec son carpaccio d'ananas.

Crème brûlée à la vanille

Laissez-vous surprendre!

Café plaisir

Ce pur arabica est accompagné de ses gourmandises maison.