

Menu éphémère « L'automne... »

Entrée + plat + dessert : **29,50€**

Entrée + plat + fromage + dessert : **33,50€**

(Entrée + plat) ou (plat + dessert) : **23€**

Sauf samedi soir, dimanche et fériés

.L'oeuf

Parfait cuit à 63°, velouté de butternut, émulsion aux cèpes & croûtons

Ou

.Gambas

Croustillantes & taboulé de Lentilles Vertes du Puy

Ou

.Foie gras (entraîne un supplément de 6€)

Mi-cuit, condiment figue, brioche de Mr Bouquet



.Omble Chevalier saumoné

En filet, poêlée automnale

Ou

.La pièce du Boucher

Selon arrivage & frites maison

Ou

.Volaille

Le suprême cuit basse température, poêlée automnale



.Fromages

Fromages secs régionaux ou la faisselle fraîche de Mr Giraud



.Tiramisu

Un classique au café

Ou

.Choco' châtaignes

Moelleux chocolat Weiss, cœur châtaigne

Ou

.Crème brûlée

A la myrtille



Prix nets-service compris

Liste des allergènes sur demande.

Ce menu s'adapte pour les végétariens