

Menu du Jour à 14.50 €

(Entrée, Plat, Dessert)

Ou **13.00 €** (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

(Le midi, en semaines sauf jours fériés)



Menu Au Fil Des Saison

19.50 €

Entrée, Plat, Dessert

(Sauf jours fériés et samedi, dimanche)

Menu à 26 €

*Entrée – Plat- Dessert

***Salade de lentilles, magret fumé et escargots, espuma de reblochon**

Terrine de Gibier Maison, confit d'oignons aux fruits secs et mâche

***Flan au Bleu d'Auvergne, compotée de poire et roquette**

***Soupe froide de Potimarron, tartare de gambas aux herbes fraîches**

Filet de Truite, vinaigrette aux céréales, quinoa, endive braisée, crème de bière

Coq au Vin Beaujolais, écrasé de pommes de terre, garniture grand-mère

Aile de Raie meunière, riz sauvage, pleurotes, oignons, pamplemousse, estragon

Filet mignon de Sanglier purée de céleri, pomme verte, marron et crosne

Desserts :

Tarte citron revisitée / pomme confite au cidre / macaron marron et myrtille /

Buche chocolat poire

Fromage : (Blanc, (Sec : maison Dufour) Canuts) /Glaces et Sorbets

Menu suggestion : 34€

Entrée + plat suggestion + dessert

- Volaille de Bresse à la crème de morilles, légumes et grenailles
- Lotte de Bretagne, crosne, artichaut et légumes du moments
- - *Le chef Michael Perrin et son équipe, travaillent uniquement avec des produits frais et de qualité, nous sommes donc tributaire du marché, c'est pour cela que certains changements ou modifications du menus peuvent être amenés à être fait.*