

**Formule déjeuner** entrée /plat ou plat/dessert 19€ entrée/plat/dessert 23€

Entrée unique 6€ plat unique 15€ dessert unique 5€

**Formule dîner** entrée/plat ou plat/dessert 21€ entrée/plat/dessert 25€

Entrée unique 6€ plat unique 17€ dessert unique 5€

### **Entrées**

- Foie gras mi- cuit déglacé au Cognac sur son chutney de figues +7€
- Œuf cocotte au chorizo
- Burrata et velouté glacé aux petits pois et basilic + 2€
- Sphère de chèvre et concassée de tomates au basilic
- Terrine de jarret de porc façon grand-mère
- Eventail d'avocat, Savora passion
- Gravlax de truite, perles du nord et houmous vert

### **Plats**

- Pièce du boucher grillée, gratin dauphinois
- Entrecôte de bœuf grillée (300g) beurre maître d'hôtel et frites +7€
- Tartare de bœuf préparé minute aux copeaux de parmesan, salades et ses frites maison
- Côtes d'agneau marinées aux herbes, légumes d'antan glacés +2€
- Croustillant de poulet du chef et risotto
- Magret de canard, crème de panais et miel de thym +2€
- Steak d'espadon au teriyaki, légumes oubliés + 1€
- Brochette de crevettes aux herbes et rouleau de pâte au parmesan + 6€
- Filet de dorade, poêlée de légumes, huile d'olives citron +1€
- Penne à la tomate et artichauts, gravlax de truite
- Chicken burger (poulet croustillant, cheddar, tomate) + 2€
- Bacon Burger Charolais (steak 180 gr, bacon, Tomme de Savoie, tomate) +2€
- Salade italienne (mozzarella, beignets de mozzarella et Fromage au pesto vert, jambon cru)
- Salade du chef façon César (poulet croustillant, Sauce César, croutons, anchois, parmesan)
- Assiette végétarienne (gratin dauphinois, légumes d'antan, papadum, sauce curry)

**Les suppléments sauces : 0.50€**

Poivre, Roquefort ou béarnaise

**Les suppléments garnitures : 3€50**

Frites, Légumes, Haricots verts, Riz, Gratin dauphinois, pâtes, risotto.

### **Desserts**

- Brioche perdue de grand-maman, glace caramel au beurre salé +2€
- Cœur fondant au chocolat, glace vanille et tuile aux amandes +2€
- Croquant au praliné, mousse pistache et mangue fraîche
- Sorbet de patate douce au thym et suprêmes d'agrumes
- Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille
- Café ou thé gourmand +2€
- Brie de Meaux au Porto, noix et raisins secs

Prix TTC service compris