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

Entrée unique 7€ plat unique 15€ dessert unique 6€

# Formule diner entrée/plat ou plat/dessert 21€ entrée/plat/dessert 25€

Entrée unique 7€ plat unique 17€ dessert unique 6€

### Menu enfant 12€-de 10 ans

(Une boisson/steak haché, nuggets (poulet ou poisson) ou cheese burger, frites/glace ou crêpe)

#### Entrées

- Foie gras mi- cuit déglacé au Cognac sur son chutney de figues + 8€
- Œuf cocotte au chorizo
- Soupe de potiron à l'huile de noisettes et ses croutons
- Sphère de chèvre et concassée de tomates au basilic
- Samoussa du chef aux légumes, sauce curry
- Tartare de St Jacques, vinaigrette à la vanille, fruits de la passion et poivre rose + 3€
- Garlic butter risotto and shrimps
- Saumon fumé maison sur brioche dorée, sauce au citron confit

#### **Plats**

- Pièce du boucher, gratin dauphinois et son jus corsé
- Tartare de bœuf préparé minute, salade et ses frites maison
- Entrecôte de bœuf grillée (300g), sauce Roquefort et ses frites + 7€
- Mignon de porc au miel de lavande et romarin, purée de pommes de terre
- Fois de veau en persillade, purée de pommes de terre
- Tajine de poulet aux pruneaux et amandes, semoule
- Penne à la crème de truffes et croustillants de poulet
- Sole meunière, purée et carottes fanes + **4€**
- Filet de bar à la plancha et légumes d'automne + 2€
- Tartare de saumon à l'avocat et mangue, frites et salade
- Chicken burger (poulet croustillant, cheddar, tomate et frites) + 2€
- Bacon Burger Charolais (steak 180 gr, bacon, cheddar, oignons, tomate et frites) + 2€
- Burger Savoyard (steak 180 gr, tomme de Savoie aux cèpes, oignons, tomate et frites) + 2€
- Poke bowl indien (poulet tikka, raïta, aubergines et riz à l'indienne, œuf dur)
- Poke bowl saumon (saumon fumé, avocat, lentilles, œuf dur, petits pois, choux, carottes)
- Poke bowl italien (mozzarella, beignets de mozzarella, artichauts, jambon cru, œuf dur)

## Les suppléments sauces : 0.50€

Poivre, Roquefort, Béarnaise, Curry ou Sauce piquante du chef

# Les suppléments garnitures : 3€50

Frites, Légumes d'automne, Haricots verts, Riz, Gratin dauphinois, Pâtes, Purée

#### Desserts

- Brioche perdue de grand maman, glace caramel au beurre salé + 2€
- Cœur fondant au chocolat, glace vanille et tuile aux amandes + 2€
- Nougat glacé du chef, coulis de fruits rouges
- Crumble aux poires, et son sorbet poire
- Tarte feuilletée aux pommes et glace vanille
- Café ou thé gourmand + 2€
- Croustillant de chocolat et coulis de mangue
- Trio de fromages et son bouquet de salade