

*MENU DU JOUR 10,90 € * le plat du jour seul 8 € **

une entrée

une suite (le vendredi poisson)

le dessert du jour

Le menu du jour n'est pas servi les soirs ni les samedis, dimanches et fériés

*MENU ENFANTS 7,10 € **

Oeuf cocotte

oooooooooooooooooooo

Escalope à la crème

ou

Gnocchis à la sauce tomate

oooooooooooooooooooo

Mousse au chocolat ou glace

oo

MENU A 20 € : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

MENU A 16 € : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

Duo de terrines de chevreuil

ou

Crèmeux de lentilles, fêton et oeuf mollet

oooooooooooooooooooooooooooo

Parmentier de queue de bœuf, jus réduit

ou

Cocotte de civet de biche grand-veneur

oooooooooooooooooooooooooooo

Poire pochée et caramel au beurre salé

ou

Pain perdu, compote de rhubarbe et glace rhum-raisin

oo

MENU A 33 €

Foie gras de canard aux cèpes, toasts de pain à la patate

ou

Salade et tartine d'anguille et truite fumées, brunoise de céleri aux pommes

ou

Tortellinis d'andouille du Val d'Ajol, soupe au chou

ou

Ferrine chaude de pomme de terre au foie gras, salade crémée

oo

Noix de saint jacques et croustillant de joue de boeuf confite au jus de viande

ou

Tournedos de biche comme un rossini, knepes grillées, sauce poivrade

ou

Dos de sandre au beurre blanc, tofaiilles écrasées à la fourchette

ou

Pigeonneau de Mr Mougeolle dans une fine croûte dorée

oo

Plateau de fromages

oo

Dessert au choix

oo

MENU A 26,50 €

Royale de foie gras et soupe de châtaignes

ou

Assiette d'automne : tartelette aux champignons, salade d'endives aux noix, velouté de potiron

oo

Filets de truite fario, champignons farcis, croquette de pommes de terre aux herbes, citron confit

ou

Râble de lapin aux fruits secs, céréales parfumées, jus de couscous, polenta crémeuse

oo

Dessert au choix

oo

LA CARTE

*Foie gras de canard aux cèpes, toasts de pain à la patate 16 € **

Salade et tartine d'anguille et truite fumées, brunoise de céleri aux pommes 15 €

Terrine chaude de pommes de terre et foie gras, salade crémée 16 €

Assiette d'automne : tartelette aux champignons, salade d'endives aux noix, velouté de potiron 13 €

oo

Parmentier de homard, sauce crémeuse à la ciboulette 23 €

Dos de sandre au beurre blanc, tofaiilles écrasées à la fourchette 21 €

Filets de truite fario, champignons farcis, pousses d'épinards au beurre, citron confit 16 €

Noix de saint jacques et croustillants de joues de boeuf confites au jus de viande 19 €

oo

*Parmentier de queue de boeuf, jus réduit 14,25 € **

Tournedos de biche comme un rossini, kneppes grillées, sauce poivrade 19 €

Râble de lapin aux fruits secs, céréales parfumées, jus de couscous, polenta crémeuse 18 €

Filet de boeuf au poivre vert ou au roquefort 23 €

Pigeonneau de Mr Mougeolle dans une fine croûte dorée 21 €

En cocotte en fonte

Tripes maison et pommes de terre sautées 14 €

Émincé de boeuf de pays aux champignons 13,50 €

Civet de biche grand-veneur 13,50 €

LES SUGGESTIONS DU JOUR

LES DESSERTS DE JEREMIE GERSCH

Toutes les pâtisseries et toutes les glaces sont faites maison

Mousse au chocolat 3 €

Crème au caramel 3 €

Poire pochée et caramel au beurre salé et petit sablé 6 €

Pain perdu à la compote de rhubarbe, glace rhum-raisin 6 €

Macarons au chocolat, crème légère, amandes et zestes d'orange confite, crème anglaise au safran 7 €

Gâteau fondant au chocolat 7 €

Café gourmand 8 €

LES GLACES

Colonel (sorbet citron et vodka) 7 €

Poire William (sorbet poire et poiré) 7 €

Coupe 2 boules 2 €

Coupe 3 boules 3 €

* baisse de la t u a, prix en baisse