**Les suggestions à la carte**

❖ Gambas flambées au muscat, riz Basmati 24€

❖ Omelette aux cèpes, salade verte 16€

**Le Traditionnel 29€**

(Entrée-plat-dessert 26€)

Assortiment de nos charcuteries et crudité 11€

Ou

Tourte aux noix et Roquefort, salade verte 11€

Ou

Entrée du moment 11€

❖❖❖❖

Tripous « Papillon », pommes de terre vapeur 16€

Ou

Truite Bio du Durzon et légumes du moment 16€

Ou

Plat du moment 14€

❖❖❖❖

3 portions de fromages 6€

❖❖❖❖

Croquignole

Ou

Baba au rhum, coulis fruits rouges, chantilly

Ou

Glace ou sorbet

**Pas de changement de plat sur les menus**

Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus

Tarifs à la carte



**Le Gourmand 42€**

(Fromage ou dessert 39€)

Foie Gras poêlé sur notre pain au maïs,

Et figue de St Jean à l’alcool 20€

Ou

Escargots de la Cavalerie au beurre Maître d’hôtel, blettes et épinards au lard, chiffonnade de jambon de coche 20€

❖❖❖❖

Côtelettes de mouton grillées, sauce au vin rouge et aux cèpes 24€

Ou

Pavé de saumon, purée de cèleri,

fenouil et ail confit, sauce gingembre et citron vert 24€

❖❖❖❖

Plateaux de fromages affinés 12€

❖❖❖❖

Dessert au choix

**Enfants (jusqu’à 12 ans) 12.50€**

(plat-dessert9.50€)

Pâté, saucisse sèche et salade

❖❖❖❖

Tranche de gigot pommes de terre

Ou

Omelette au gruyère, légumes

❖❖❖❖

Glace ou sorbet

**Menu du jour 16€**

(Servi uniquement le midi en semaine

Hors jours fériés)

Entrée du jour 9€

❖❖❖❖

Plat du jour 12€

❖❖❖❖

Dessert du jour ou 2 portions de fromage 4.50€

**Nos desserts**

Tarte façon Tatin à la rhubarbe, caramel crémé 9€

(Commande en début de repas)

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange 8€

Croquant à l’ananas, pailleté planteur punch 9€

Baba au rhum, coulis de fruits rouges et chantilly 8€

Sablé, comme une diplomate à la vanille, cœur châtaigne 9€

**Glaces et sorbets 6€**

Vanille

Caramel

Chocolat

❖❖❖❖

Fruits rouges

Poire

Tous nos desserts, glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins