

Menu du jour

(Ce menu est servi le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés et ponts) : voir ardoise)

Entrée, plat ou plat, dessert : 15.50 euros

Entrée, plat, dessert : 18.50 euros

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

12.50 euros

Charcuterie fermière ou Quiche au jambon

Frites ou coquillettes

Viande du jour

Glaces

Menu de saison

(Octobre)

Entrée, plat, dessert : 33.50 euros

Entrée, 2 plats, dessert : 46.50 euros

Entrées

L'incontournable feuilleté aux pleurotes à la crème de ciboulette 

ou Petites tajines d'escargots de Corinne à l'ail des ours (supplément 1.50€)

ou Velouté de panais, saucisse de Taillard, châtaignes et petits croûtons

ou Charcuterie fermière

Plats

Poisson du moment, fondue d'endives aux éclats de lard paysan

Ou Cuisse de canette confite, crémeux de lentilles, jus aux champignons sauvages

ou L'option végétarienne : Ravioles du Dauphiné gratinées au fromage meule de pierre de Burdignes 

Fromages (Supplément 4.50 euros) :

Faisselle « Les 4 fermes » ou Assiette de fromages locaux 

La carte des gourmands

 Plat végétarien

Prix nets en euros / service compris
Origine canard : France