

# MENU

## ENTREES

### L'OEUF

Les oeufs meurette à la bourguignonne, Toast à l'ail, sauce au vin rouge, lardons, Champignons de Paris

**Oeufs bio, ferme Mme Collot, Escragnolles**

13€

### LE SAUMON

Flan de Saumon à l'oseille, crème citron échalote

15€

### LA CAILLE

Tarte fine de filet de caille, tomate, moutarde et salade de mesclun

16€

## LES FONDUES

**Fondue Vigneronne (vin, ail)** : viande de boeuf, salade verte, frites

Assortiment de sauces de notre Chef

16€

**Fondue Savoyarde** : fromage fondu avec vin et ail, croutons de pain, salade verte, champignons de Paris frais, poivrons

16€

*Les fromages (bio) sont produits à la Ferme de l'Escallion, Thorenc et notre charcuterie provient de l'Atelier de Thoard à Aiglun*

## LE MENU ENFANT

13 €

- Pâtes, sauce maison (bolognaise, pistou ou carbonara) ou Nuggets de poulet, frites
- Dessert enfant et un verre de sirop au choix

PRIX NET SERVICE COMPRIS



# LES PLATS PRINCIPAUX

## L'AGNEAU

Un fondant d'agneau, servi avec les aubergines, sauce tomate, ail, oignon et persil, accompagné d'un écrasé de Pommes de Terre et Butternut

23€

***L'agneau de vos assiettes provient de la Ferme GAEC des Tilleuls (local-bio) ou de GAEC du Buis (local-agriculture raisonnée)***

## LE SANDRE

Les joues de Sandre, crème beurre - échalote citronnée, Fondue de poireaux, Riz et Carottes

22€

## LE BLACK ANGUS

Tournedos de Black Angus, jus d'ail au thym, Fagot d'asperges lardées, Carottes et Pommes de Terres sautées

26€

# LES DESSERTS

## LA POMME

Pomme à la Normande (sucre, beurre salé, cognac et crème), servie sur une crème vanille façon crème brûlée

8€

## LA FIGUE

Tatin de Figues au Miel et Thym, Pignons de Pin

9€

## L'AVOCAT

Tarte fine avocat, Chocolat et Rhum

9€

**Pour les plus gourmands, une ardoise avec les suggestions du jour est proposée avec des mets aussi surprenants que délicieux !**

PRIX NET SERVICE COMPRIS

