

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

