**LA CARTE**

**Les ENTREES**

**Crevettes en chemise,** mayonnaise à la truffe ……………………………………………………….……… 7.00 euros

**Feuilleté d’escargots,** beurre d’ail persillé **…………………………………**……………………………….… 9.00 euros

**Duo de Truite** : rillettes et fumée …………………………………………………………………..…………..… 9.00 euros

**Croûte forestière**, toast frotté à l’ail ………………………………………………………….………….………. 9.00 euros

*(Pleurotes, Paris, Cèpes, Bolets)*

**Les PLATS**

**Truite entière** à la plancha ………………………………………………………………………………………..…. 25,00 euros

2 Sauces au choix : Vin Jaune, ou Chef (meunière, ail et amandes grillées)

**Entrecôte**, beurre Maitre d’Hôtel ...............................................……………………………..…… 25.00 euros

Accompagné de frites et salade

**Supreme de poulet** au vin jaune ………………………….…………………………………………….……….. 22.00 euros

Frites ou Risotto crémeux

**Souris d’agneau** Miel-Thym-Citron …………………………………………………………………………….…. 22.00 euros

Frites ou Risotto crémeux

**Magret de canard**, jus aux Griottines de Fougerolles …………………….……………………..………. 22.00 euros

Frites ou Risotto crémeux

**Les DESSERTS A L’ARDOISE**

9.00 euros

Tous les desserts sont au même tarif

Exception café gourmand +1 euro

Supplément Chantilly +1 euro

**Le Menu Enfant** (jusqu’à 10 ans)

14.90 euros

Steak haché, ou Jambon blanc, ou Aiguillettes de Colin pané

Servi avec des frites

Dessert : Fondant chocolat ou Glaces 2 boules

Une boisson Soft au choix

*Origine des viandes sur ardoise – Prix nets, service compris*

*Liste des allergènes sur demande*