

ENTRÉEDUJOUR SELON L'INSPIRATION DELA CHEFFE$14 €$
TOAST DE CHÈVRE SUR PAIN GRILLÉ ..... 14 €
ET SA SALADE DE JEUNES POUSSES, TOMATES CERISE, CRUDITÉS, GRAINES
COCOTTE GOURMANDEFROMAGE CHAOURCE (VACHE) CHAUD ET GRATINÉ, OEUF COULANT, GRAINES,$14 €$CIBOULETTE ET SES TOASTS DE COPPASUPPLÉMENT $2 €$ AVEC MENU "BON CADEAU"
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ..... $14 €$
SAUCISSON, JAMBON CRU, CHORIZO, CAILLETTE OU TERRINE ET CORNICHON

PÂTES FRÂICHES AUX OEUFS, TAGLIATELLES MAISON ..... $22 €$ SAUCE AU CHOIX :

- SAUCE TOMATE MIJOTÉE AUX VIANDES
- SAUCE CHAOURCE (FROMAGE DE VACHE) AVEC PANCETTA POÈLLÉ
CABILLAUD ET SON RIZ MASSALA ..... $24 €$
SAUCE CITRONNÉE COMBAWA ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON
SUPPLÉMENT $4 €$ AVEC MENU "BON CADEAU"
TARTARE DE FILET DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU - ORIGINE FRANCE ..... 28 €accompagné de ses pommes de terre fondantes, sauce chaourceSUPPLÉMENT $8 €$ AVEC MENU "BON CADEAU"
FILET DE BGEUF - ORIGINE FRANCE ..... $28 €$ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE FONDANTES, SAUCE CHAOURCESUPPLÉMENT 8€ AVEC MENU "BON CADEAU"
0 ossons
DESSERT DU JOUR SELON L'INSPIRATION DE LA CHEFFE ..... $12 €$
BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE ..... $12 €$
CANNELLE, RHUM, CHOCOLAT FONDU, CHANTILLY MAISON
NOTRE CHOUCHOCO MAISON, CUIT MINUTE ( 30 MIN) ..... $12 €$
CHOUX CUIT DU JOUR, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR, CHANTILLY MAISONET CHOCOLAT FONDU, PRALIN
CHOUDELICE, CUIT MINUTE (30 MIN) ..... 12 €
CHOUX CUIT DU JOUR, SORBET, CHANTILLY MAISON, COULIS, PRALIN, FRUIT FRAIS
PAVLOVA, SELON LES FRUITS DE SAISON ..... $12 €$
MERINGUE, SORBET, COULIS, CHANTILLY MAISON, PRALIN, MENTHE
ASSIETTE DE FROMAGES SELON ARRIVAGE ..... $9 €$


RESTAURANT - BAR - GLACIER

ARTISANALES

- $3,50 €$ -

1 BOULEAUCHOIX

GLACE VANILLE
GLACE CHOCOLAT NOIR
GLACE CAFÉ
GLACE PISTACHE
SORBET CITRON
SORBET FRAISE
SORBET MANGUE
$\mathscr{B}$

- 13,00€

GLACE VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT CHANTILLY MAISON, CHOCOLAT FONDU, AMANDES ÉFFILÉES


CHANTILLY MAISON
$1 €$
CHOCOLAT FONDU
$2 €$

