

L'ardoise du mois

Les entrées

- La crème aux pois cassés, croûtons et petits lardons 9.00
- La salade paysanne de cervelas aux pommes de terre et oignons rouges 9.00
- L'œuf poché en gelée, jambon persillé et brunoise de légumes, bouquet de salade mêlées et asperges blanches 10.00
- Le blinis de saumon fumé aux câpres, sauce aigrette 11.00
- Le cocktail de crabe aux avocats, chiffonnade de laitue 11.00

Les plats

- La daube de bœuf braisée et tagliatelles 12.50
- La tête de veau sauce ravigote et pommes nature 12.00
- Le Coq au Riesling, petits oignons et champignons de couche, pomme purée 12.00
- Le faux filet doré au beurre salé, pommes allumettes 14.00
- Le travers de cochon de la ferme du Lejol, pommes Charlotte au pistils des Payoux 12.00
- L'aile de raie au câpres et myrtilles 13.00

La Sélection de fromages 7.00

Les desserts

- Tiramisu aux fraises 6.00
- Crème brûlée vanille 6.00
- Tarte du jour 6.50
- Strudel pommes, poires, raisins 7.00
- Nage glacée fruits rouges à la verveine 7.00